



コース料理

スペシャルコース(お一人様)		20,000円
Aコース	〃	15,000円
Bコース	〃	12,000円
Cコース	〃	10,000円
Dコース	〃	8,000円
Eコース	〃	7,000円
Fコース	〃	6,000円
Gコース	〃	5,000円
Hコース	〃	4,000円

※季節・人数により、メニューが変わる場合がございます。
※消費税・飲食税・サービス料・お飲み物は別途計算です。

高級中国京蘇料理

華勝楼

☎ 045(681)6781
FAX 045(681)6783

●ご予約は2名様より、電話でも承っております。

Starters & Sides

Caesar Salad 凱撒沙律	85
add: shredded chicken 加雞絲	20
Garlic Bread 蒜香餅	35
Fried Calamari 炸魷魚	155/200
Baked Clams 香蒜蜆	130/250
Fresh clams baked with herb breadcrumbs	
Mussels on the half (cup/bowl) 意式菜湯	45/185
Classic thick vegetable soup	55/180
Zuppa di Mare (cup/bowl) 意康海鮮湯	
Fresh shrimp, ling fish, squid, clams and mussels in a creamy soup	
Antipasto Platter 專肉拼盤	135
A mix of sliced Italian cold cuts, including Prosciutto, Ham, melon, Salami and Mortadella. Also marinated roasted peppers, eggplant, zucchini, mushrooms and capers, with Mozzarella, tomatoes and basil leaves	



Mozzarella and Tomatoes 番茄牛意大利芝士	80
Bruni Chetta 特制意大利麵	50/95
Crispy garlic bread topped with fresh tomato, basil & olive oil	
Broccoli Aglio e Olio 蒜茸西蘭花	88/170
Sautéed broccoli with garlic and red pepper flakes	
Italian Rice Balls 意大利炸飯球	90/175
Known as "Arancini", a Sicilian favorite of golden-fried rice balls stuffed with chicken, green peas and Mozzarella cheese	
Parma Ham and Melon 巴馬火腿配哈密瓜	75/145

Pan Pizzas

Italian Salad and fresh Bread are free with any pizzas	
Or you may upgrade to: 或每位\$45	or \$45 per person
Caesar Salad 凱撒沙律	48
add shredded chicken 加雞絲	20
Our Special Caesar dressing makes this a winner	
Roasted Peppers on Salad 加烤甜椒	35
A variety of peppers delicately roasted and tossed with a light vinaigrette dressing	
3-Cheese 意式厚底芝士薄餅	110
Layers of melted Mozzarella, Parmesan and Fontina cheese	
Meat Medley 意式肉片薄餅	130
Heaps of chicken, sausage, bacon and meatball pieces, topped with Mozzarella and Parmesan cheese	
Vegetarian 意式蔬菜薄餅	115
A garden full of bell peppers, zucchini, onion, mushroom and black olives, topped with Mozzarella and Parmesan cheese	



A 10% service charge will be added to your bill 加一服務費

Pasta

Italian Salad and fresh Bread are free with any pasta	
Or you may upgrade to: 或每位\$45	or \$45 per person
Caesar Salad 凱撒沙律	48
add shredded chicken 加雞絲	20
Our Special Caesar dressing makes this a winner	
Roasted Peppers on Salad 加烤甜椒	35
A variety of peppers delicately roasted and tossed with a light vinaigrette dressing	
Spaghetti Marinara 鮮茄海皇粉	88/170
Spaghetti noodles topped with our homemade Marinara sauce and herbs	
add: Meat Balls 肉球	70/135
or Italian Sausage 或意式肉腸	115/225
Short pasta tubes tossed with homemade sausage and minced pork, topped with Marinara sauce and baked with cheese	
Vodka Penne 京都粉製通心粉	135/260
Small al dente pasta tubes in a robust sauce flavored with smoked Italian bacon and a touch of vodka	
Fettuccine with Salmon 三文魚絲	145/280
Butter chunks of salmon fillet sautéed in Pesto and white wine, tossed with Fettuccine noodles in a thick cream sauce	
Linguine Pesto 香茅醬意粉	88/170
Linguine with Clams 蜆肉意粉	145/280
White or Spicy Red Sauce	
Angelo tells a lot of sense. Your choice of sauce.	
Lusignea 干醬粉	145/280
Grandma's secret recipe.	
Spaghetti Aglio e Olio 蒜茸意大利粉	88/170
A classic dish of spaghetti tossed in olive oil, garlic, white wine and a touch of chili pepper	
Linguine with Scampi & Pancetta	165/320
Flatbread pasta tossed with shrimp and a half pound of fresh shrimp	
Baby Lobster and Angel Hair	175
幼龍蝦配天使幼麵	
Baby lobster tails on a bed of angel hair with a light spicy tomato sauce	
Farfalle with Chicken & Broccoli	135/260
意式汁意粉配雞肉花椰菜	
Bowlie pasta complemented by savory pieces of chicken and broccoli in a cream sauce	
Vegetarian Canneloni 意式汁菜粉卷	125/240
Sheets of spinach pasta rolled with zucchini, eggplant, onion, mushrooms, spinach and ricotta cheese, then baked with cream sauce, Mozzarella and Parmesan cheese	
Spaghetti Carbonara 意粉肉醬	135/260
A popular dish of spaghetti with smoked ham in a rich cream sauce	
Farfalle Alfredo 意康汁粉麵	85/185
Butterfly pasta embraced by a thick cream sauce and grated Parmesan cheese	
Veganitarian Angel Hair 什菜天使幼麵	125
Fresh garden vegetables in a spicy arrabbiata sauce	



We Serve HUGE Family-Style Portions. Perfect for Sharing!
Two Sizes - Not So Big (Serves 2 to 4) / Big (Serves 6 to 8)
款款重量級家庭式份量，最適合朋友分享！
兩款份量 - 普通(可供2至4人) / 大(可供5至8人)

Main Dishes

Italian Salad and fresh Bread are free with any main dish	
Or you may upgrade to: 或每位\$45	or \$45 per person
Caesar Salad 凱撒沙律	48
add shredded chicken 加雞絲	20
Our Special Caesar dressing makes this a winner	
Roasted Peppers on Salad 加烤甜椒	35
A variety of peppers delicately roasted and tossed with a light vinaigrette dressing	
Chicken Parmesan 吉列雞胸	148/280
Chicken fried chicken breast cutlets coated in breadcrumbs and Parmesan cheese, then baked with Marinara sauce and cheese	
Respectfully roasted Chicken 意式烤大雞	125/240
Tender chicken roasted to perfection for an aromatic rosemary	
Clams in Red Sauce 鮮茄蜆	135/280
Fresh steamed clams in a savory herb and Marinara sauce	
Mussels in White Sauce 白飯湯	168/328
Large fresh mussels steamed in a buttery white wine sauce	
Grilled Salmon with Pesto 香茅三文魚	170/330
Lightly grilled salmon fillet sautéed with classic Italian Pesto sauce	
Shrimp Pizzella (2002) 內羅以蝦白面菜醬汁	215/420
2 thick-cut 10 oz prime New Zealand rib-eye steaks served with a spicy pizzella sauce.	
Lamb Osso Buco 烤羊排	188/388
Brisket lamb shank so tender the meat almost falls off the bone, served with red wine sauce	
Seafood Risotto 意大利海鮮飯	148/288
A rich creamy Italian rice specialty with king fish, squid, clams, mussels and fresh shrimp	
Meatballs 肉丸	135/260
Our famous meatballs from an old family recipe	
Enlightenment 芝士焗肉排	145/280
Baked eggplant slices layered with cheese and Marinara sauce	
Italian Sausage 意式肉腸	135/260
Angelo's favorite, homemade pork sausage sautéed with green peppers	



\$500 and \$100 Gift Vouchers are available



Pork Chops with Pesto 豬扒配青醬	135/280
Thick center-cut pork chops embellished with a delicious Pesto sauce	
Chicken Scallopina 意式檸檬雞	130/250
Thin, sautéed chicken fillets in a light lemon caper sauce	
Chicken Marsala 雞胸配香露汁	135/280
Succulent chicken breast cutlets sautéed with sweet Marsala wine and mushrooms	
Riesling Ravioli 羅馬捲粉	188/308
Big and tender, slow roasted pork ribs coated with a light honey/pepper glaze	
Portini Mushroom Riquito 意大利野菌燴飯	130/250
Rich creamy Italian rice with portini and mixed mushrooms	
Clippino 龍蝦大餐	195
Butter sautéed steak with clams, mussels, squid and cod fish.	
Served with garlic bread for dipping	



Desserts

Tiramisu 意大利芝士餅	62
A hand-dipped favorite of layered sponge cake and mascarpone Italian cream cheese, with espresso and a touch of rum	
Choccolata Tiramisu 意大利朱古力芝士餅	62
For chocolate lovers like Angelo	
Apple Crumble 蘋果餅	48
Enjoy it alone or add a scoop of vanilla ice-cream	
Tiramisu 意大利芝士餅	62
Homemade Italian ice-cream served with a mixed berry sauce	
Choccolata Cake 朱古力蛋糕	48
Thick of the best Italian cake you've ever had and double it!	
Choccolata Cake 朱古力蛋糕	48
A few less slices of decadence for the inimitable chocolate	
Vanilla Ice Cream 香草冰淇淋	15
A scoop of premium vanilla ice-cream with any of the above	



A 10% service charge will be added to your bill 加一服務費

<p>Assorted seafood with ginseng and longan pulp (mini size)</p> <p>Korean ginseng, longan pulp, Chinese yam, abalone, sea cucumber, sharp's fin, fish maw, dried scallop, mushroom, ham, chicken wing, chicken claw, spring pigeon etc.</p> <p>Promote the normal flow of vital energy and invigorate blood circulation; restore body strength; suitable for those with general debility the aged, and those suffering from hypertension and high blood cholesterol.</p>	<p>高麗人蔘、竜眼入り海の幸、 山山の幸の煮み</p> <p>高麗人蔘、干し竜眼、椎山、あわび、なまこ、ふかひれ、花膠、干し貝柱、干椎茸ハム、鳥の手羽と足、玄用鳩など。</p> <p>久力、血行促進、体力補正。 老人や高血圧、高コレステロールの方に適応する。</p> <p>To be ordered in advance</p> <p>430</p>
<p>Beauty and longevity soup</p> <p>wild American ginseng, bird's nest, huo shan dendrobium, black-bone chicken etc.</p> <p>Tonify and beautify the complexion; replenish the vital essence and nourish the lung; energy will be restored and fatigue resolved for healthy persons.</p>	<p>養顔増寿スープ</p> <p>野山洋人蔘、燕の巣、霍山石斛、烏鶏など。</p> <p>滋養効果が高い。 健康な方には、精の旺盛、疲労回復。</p> <p>320</p>
<p>Bird's nest soup with American ginseng and chicken</p> <p>bird's nest, American ginseng, chicken</p> <p>Replenish the vital energy and moisten the lung; beautify the complexion and clear away the heat-evil; can cure night sweat, dry cough, mouth dryness and thirst.</p>	<p>洋人蔘、鳥肉入燕の巣スープ</p> <p>燕の巣、洋人蔘、鶏。</p> <p>肺に熱いを去る。肌の肌をきれいにする。 のぼせ、咳、喉の乾燥に効果がある。</p> <p>300</p>
<p>Spring chicken with sea dragon and sea horse (soup)</p> <p>sea dragon, sea horse, peeled shrimp, spring chicken</p> <p>Warm the spleen and stomach and invigorate the yang; supplement the vital energy and replenish the vital essence; resolve nodes and anti-inflammatory; cure impotence, premature ejaculation, frequent urination, uterine bleeding and morbid leukorrhea, and scrotals due to accumulation of phlegm.</p>	<p>ヨウジウオ、サンゴタツの若おんどりのスープ</p> <p>ヨウジウオ、サンゴタツ、むきえび、若おんどり。</p> <p>精力促進、インボ、早漏、尿意過多、生理の多い方、おりもの過多の方に効く。</p> <p>150</p>
<p>Whelk soup with wild American ginseng</p> <p>wild American ginseng, whelk, slice etc.</p> <p>Nourish the yin and replenish the blood; invigorate the vital energy; replenish body fluid, suitable for supplementing the vital essence, mouth dryness, heat symptoms etc.</p>	<p>野山アメリカ人蔘と螺のスープ</p> <p>野山アメリカ人蔘、螺など。</p> <p>滋養作用あり、活力補正、喉のかおきに効く。</p> <p>150</p>
<p>Yat Chau assorted cold dish</p> <p>duck with lucid ganoderma, duck with tangerine peel, chicken rolls with wolfberry fruit and walnuts, pig's tongue slices with lucid ganoderma, jellyfish (spicy beef with cassia bark)</p>	<p>一洲のつめあわせ</p> <p>當芝蔘、とりの干しわかんの皮風乾、松子とくるみのとり巻き、當芝と椎の皮の風乾、くらげ、牛肉の桂皮風味煮。</p> <p>L 300 M 250 S 200</p>

Seafood casserole with clove
fresh scallop, fish ball, cuttle fish, cloves, bean curd, vegetables etc.
Warm the middle-warmer, strengthen the stomach; suitable for deficiency of the spleen and the stomach.

海の辛なべ、丁子風味
ほたて貝、魚ボール、たこ、丁子はるさめ、
青菜など。
疲労回復、活力増進、胃腸の弱い方に適する。

Whelk slices for beauty
Whelk slice, fungus, pearl powder, wolfberry fruit etc.
Beauty the complexion, preserve youthfulness; suitable for skinny people and those with dry, rough and yellowish skin, or suffering from palpitation and insomnia.

真珠粉入り美顔はまぐり 220
はまぐり、さくらば(木草)、真珠の粉、杞子
など。
美肌効果あり。若さを保つ、肌荒れ顔色よくない、
不眠症に効く。

Fried scallop with lily bulb
scallop, lily bulb, green pepper etc.
Soothe the heart and soothe the nerves, moisten the lung and relieve coughing; suitable for deficiency of the lung, coughing, insomnia and palpitation.

ゆりねとほたて貝の炒め物 180
ほたて貝、ゆりね、ピーマンなど。
精神安定、腎を潤し、尿止の、喉の多い方、種痘
後、不眠症、動悸に適する。

Fried prawns with rice wine
fresh prawn, rice wine etc.
Reinforce the kidney and strengthen the tendons; suitable for deficiency of the yin, nocturnal emission, leukorrhea, weak loins and lower limbs.

海老の米酒炒め 300
海老、米酒など。
精力増進、筋骨強化、酒酔、おりもの、腰、足の
疲労に効く。

Fried whelk slices with leek
whelk slice, leek (chive), walnut etc.
Reinforce the kidney and strengthen the yin; suitable for deficiency of the yin, frequent urination, nocturnal emission and diabetes.

螺とニラの炒め物 300
螺、葱(黄葱にも)、とうもろこしなど。
腎臓に強い、性機能亢進、酒酔、動悸等に効く。

Fried cuttle fish and scallop with Chinese yam and wolfberry fruit
Chinese yam, wolfberry fruit, fresh cuttle fish, scallop etc.
Invigorate the spleen and improve eyesight; suitable for those suffering from deficiency of the spleen and stomach, menstrual disorders and poor vision.

淮山、杞子、たことほたて貝の炒め物 160
淮山、杞子、いか、なたて貝など。
滋潤体質、胃腸の弱い、生理不順、視力低下に効
果がある。

Braised mushrooms with superior fungus

superior fungus, dried mushroom, mushroom, tomato vegetables
Strengthen the stomach and supplement the vital energy; effective for suppressing carcinoma and tumors, prevent high blood cholesterol level, lower blood pressure, prevent atherosclerosis and angiodysplasia.

干椎茸、マッシュルームと竹筍の煮物 120

竹筍、干椎茸、マッシュルーム、青菜、トマト。
消化促進、振奮作用あり、コレステロール抑制作用あり、血圧を下げる、動脈硬化の防止。

Abalone with superior fungus

superior fungus, abalone, bean-leaf etc.
Replenish the vital energy and unify the kidney; can prevent the accumulation of fat on the abdominal wall; suitable for those suffering from high blood cholesterol and hypertension.

あわびと竹筍の煮物 300

竹筍、あわび、えんどうの青菜。
活力増進、精力増進。
腹部脂肪蓄積増加防止、コレステロール、高血圧に治療効果がある。

Sea cucumber with mushrooms

mushroom, sea cucumber, bamboo shoot, green pea etc.
Nourish the yin and replenish the blood; suitable for those suffering from diabetes, hypertension and coronary heart disease of the aged.

袋だけとなまこの煮込み 150

袋だけ、なまこ、竹の子、グリーンピース。
精力増進、滋養増進、血行促進、夜尿増進。
老人の糖尿病、高血圧、心臓病治療に効する。

Garoupa balls

black sesame, garoupa balls, vegetables etc.
Nourish the kidney and strengthen the stomach; moisten the skin; diuretic.

黒ごま入りハタボール 120

黒ごま、ハタ、野菜など。
腎臓を補い、肌を潤いを与える。

Steamed garoupa with amomum fruit

garoupa, amomum fruit etc.
Enliven the spleen and remove dampness; promote normal flow of the vital energy and analgesic; suitable for deficiency of the spleen; promote digestion and subdue hyperfunction of the stomach.

ハタと砂仁の蒸物 seasonal price

ハタ、砂仁など。
消化促進、食付増進、痛止め、胃したれ解消。

Eel with gastrodia tuber

gastrodia tuber, chuanxiong rhizome, poria, white eel
Dispel wind and dampness; good for those suffering from severe intermittent headache, dizziness, headache, muscle and bone soreness, high blood pressure.

天麻とうなぎ 130

天麻、川芎、茯苓、白うなぎ。
頭痛、めまい、筋骨の痛み、高血圧に効果がある。

Spicy beef with cassia bark
fennel, cassia bark, beef, marinade
Warm the spleen and stomach and improve appetite; good for deficiency of the spleen, kidney and yang, poor appetite and loose bowel.

牛肉の桂皮風味煮 100
茴香、桂皮、牛肉、香辛料入りおろし調味料。
消化促進、胃腸の弱い方、食欲不振、下痢便に
効果あり。

Fried beef with fennel
fennel, black sesame, beef
Tonic the spleen and stomach; for the treatment of deficiency of the spleen and general debility, and poor appetite.

茴香と牛肉の炒め物 90
小茴香、ごま、牛肉。
胃腸の弱い方、体の弱い方、食欲不振の方に適する。

Chicken dices with wolfberry fruit and walnuts
wolfberry fruit, walnut, chicken meat etc.
Nourish and tonify the liver and kidney; for the treatment of dizziness, impaired vision, and asthma.

杞子、くるみ、とりの炒め物 120
杞子、くるみ、鶏肉。
肝、腎臓に効く、めまい、耳鳴り、視力減退、急切
れに有効。

Bird's nest congee
bird's nest, chicken (or pork)
Nourish the yin and beautify the complexion; moisten the lung and relieve coughing.

燕の巣のお粥 68
燕の巣、鶏（または豚肉）
体力増進、血行促進、肺に潤いを与え、鎮咳めに
効果あり。

Fried rice with wolfberry fruit and walnuts
wolfberry fruit, walnut, peeled shrimp, rice
Tonic and nourish the liver and kidney; for the treatment of dizziness, vertigo and weakness in the lower back and knees.

杞子、くるみのチャーハン 90
杞子、くるみ、むきえび、ご飯。
肝、腎臓の機能促進、めまい、立ちくらみ、足腰
の無力に適する。

<p>Cake of the Qing court</p> <p>ginseng, poria, lotus seed, euryale seed, hyacinth bean, coix seed, lotus root starch, Chinese yam</p> <p>Strengthen the spleen and nourish the kidney; help to build up muscle; was the favourite food of Emperor Qian Long of the Qing Dynasty, as well as that of the Empress, the concubines, the maids and the eunuchs.</p>	<p>清宮もち</p> <p>高麗人蔘、茯苓、蓮の実、蕎麦、麻豆、苡仁、 蓮根の粉、澤山</p> <p>清化促進。胃どう消化促進。清、乾隆皇帝以前、 女帝に好まれる食べ物となっていた。</p> <p>40</p>
<p>Double-boiled bird's nest with crystal sugar</p> <p>crystal sugar, bird's nest etc.</p> <p>Replenish the vital energy and moisten the lung; nourish the blood and beautify the complexion; suitable for those with dry, rough and lustreless skin, and withered and yellowish complexion.</p>	<p>氷砂糖と燕の巣のデザート</p> <p>氷砂糖、燕の巣など、 肺に潤いを与え、血行を促進する。顔の肌をきれいにする。</p> <p>乾乾れ、血色不良の方に適する。</p> <p>380</p>
<p>Ginseng dumpling with spinach</p> <p>fresh ginseng, spinach, pork, peeled shrimp, jellyfish</p> <p>Replenish the vital energy and soothe the nerves; regulate the normal functions of the blood and resolve irritability; invigorate the yang.</p>	<p>鮮高麗人蔘とほうれんそう入り ギョーザ</p> <p>鮮高麗人蔘、ほうれんそう、豚肉、むきえび、くらげ、 精神安定、精力促進。</p> <p>38</p>
<p>American ginseng cake for larynx-clearing</p> <p>American ginseng, baobab seed, lily bulb, asparagus root, oroxylon indicum, red date, flour rice</p> <p>Replenish body fluids and quench thirst; good for those with dryness of the mouth, hoarse voice, or sore throat.</p>	<p>アメリカ人蔘入り美声もち</p> <p>天冬、野太根、アメリカ人蔘、ゆりね、なつめ、上新粉、煎餅。</p> <p>のどに潤いを与える、声がかれるのどが痛い方に 適する。</p> <p>40</p>
<p>Almond syrup with tendrilled fritillary bulb and lily bulb</p> <p>tendrilled fritillary bulb, apricot seed, lily bulb, fresh milk, sugar</p> <p>Moisten the lung; relieve coughing; dispel phlegm.</p>	<p>川貝、ゆりの根、アーモンドの デザート</p> <p>川貝、アーモンド、ゆりね、ミルク、砂糖。 肺に潤いを与える、痰を解消。</p> <p>30</p>
<p>Sweetened bean paste with lily bulb and lotus seeds</p> <p>mashed bean (mung bean), lily bulb, lotus seed, tangerine peel, sliced sugar</p> <p>Regulate and moisten the lung.</p>	<p>ゆりの根、蓮の実入りぜんざい</p> <p>あずき(緑豆)、百合根、蓮の実、干しみかんの 皮、片糖。</p> <p>肺に潤いを与える。</p> <p>30</p>
<p>Pilose asiabell root bun</p> <p>pilose asiabell root, salted vegetables, shrimp, pork</p> <p>Strengthen the spleen and nourish the vital energy.</p>	<p>党参入り肉まんじゅう</p> <p>党参、白菜、まひ、豚肉、 片糖砂糖、清化促進。</p> <p>40</p>

Fried fresh peeled shrimps with leek 168
leek (chive), fresh peeled shrimp etc.
Incorporate the yang (increase virility and sexual potency) and nourish the essence of life;
suitable for those with weakness of the lower back and knees, enuresis, or nocturnal emission.

ニラと小海老の炒め物
ニラ、小海老
精力増進、腎臓強化、
足腰温め、尿汗、遺精、失禁に効果がある。

Fried scallop with Chinese yam and asparagus 150
Chinese yam, asparagus, fresh scallop etc.
Nourish the yin and strengthen the spleen; suitable for recovery after childbirth or during
the convalescence of diseases.

淮山、アスパラガスとほたて
貝の炒め物
淮山、アスパラガス、ほたて貝。
体力強化、病後と産後の回復に効果がある。

Fried eel balls with pilose asiabell root 130
white eel, pilose asiabell root, Chinese angelica root, ham etc.
Replenish deficiency and dispel dampness, tonify the blood, cure aching and limpness,
rheumatism and blood deficiency.

白うなぎと党参の炒め物
白うなぎ、党参、当归、ハムなど。
体力促進、痲痺、貧血に効く。

Steamed chicken with ginseng 120
ginseng, mushroom, lingering peel, chicken meat
Strongly reinforce the original vital energy; good for those suffering from neuroasthenia,
exhaustion, insomnia and diabetes.

鮮高麗人参と鳥の蒸し物
鮮高麗人参、冬だし、干しめかんの皮、鶏肉。
精力強化、虚弱体質、夜眠不安、疲労、健忘に
よく効く。

Fried chicken slices with fresh ginseng 100
fresh ginseng, chicken breast meat, bamboo shoot, cucumber, coriander
Strongly reinforce the original vital energy; good for those deficient in the vital energy, or
suffering from general debility, poor appetite, fatigue and anorexia.

高麗人参とりの炒め物
鮮高麗人参、鶏肉、冬だし、きゅうり、青葱。
心臓、肺に効く、血行促進、虚弱体質、やせてい
る方、神経衰弱の方に適する。

Steamed chicken with Chinese angelica root and
straglus root 140
Chinese angelica root, astragalus root, chicken (hen)
Nourish and tonify the vital and blood; suitable for those who suffer from all diseases and
dysfunctions as a result of deficiency of the blood.

鳥、当帰、北芪の蒸し物
当帰、黄芩、めんどう。
造血強精、血の濃縮による経閉症に効く。

WINE

お酒

Three penis wine

seal's penis, deer's penis, ox's penis, hippocampus, cynomorium, morinda root, epimedium etc.
Invigorate the yang and tonify the kidney; effective for consumptive and deficiency diseases of the kidney, soreness and pain of the lower back and the back, impotence and premature ejaculation; has stimulating and reinforcing effects on the vital functions of the sexual organs.

Beauty wine

fresh lichi, mulberry, wolfberry fruit etc.
Invigorate the liver and kidney; anti-aging; beautify the complexion.

Ginseng and wolfberry fruit wine

Korean ginseng, wolfberry fruit etc.
Nourish the kidney and improve eyesight; replenish the vital energy and resolve irritability; cure dizziness and vertigo, fatigue and exhaustion.

Wine for hair-blackening

fleece flower root, walnut kernel, Chinese angelica root etc.
Nourish the liver and kidney; darken hair and beard.

Gastrodia tuber wine

gastrodia tuber, achyranthes root, eucommia bark, etc.
Dispel wind and strengthen the lower back; cure dizziness and numbness of the limbs.

Yat Chau tonic wine

pilose antler, ginseng, epimedium, actinolite etc.
Invigorate the yang and tonify the kidney; cure sterility, deficiency of the vital essence and blood, impotence and nocturnal emission.

三鞭酒

オットセイ根、鹿角、牛鞭、大海馬、麒麟、淫羊藿、巴戟など。
強精作用あり。インゼ。早洩に速する。

90

美容酒

鮮荔枝、桑の葉、杞子など。
肝臓と腎臓純向上。美容効果あり。

90

高麗人參、杞子のお酒

高麗人參、杞子など。
腎臓機能と目の機能促進、精神安定、めまい、立ちくらみ、疲労に効く。

90

黒髪酒

何首烏、くるみ、当帰など。
肝臓腎臓をいい、髪の色、ひげを黒くする。

90

天麻酒

天麻、杜仲、懷牛膝など。
めまい、体、手足のまひ、手足無力に効く。

90

一洲の蔘精酒

鹿茸、高麗人參、淫羊藿、陽起石など。
強精作用あり。不妊症、インゼ。過精に効く。

90

<p>seng drink with poria</p> <p>ginseng, lotus seeds, fried rice, jujube, sugar</p> <p>means the vital energy and strengthen the spleen; was the secret tonic recipe of</p> <p>Qin Long, can promote longevity;</p>	<p>高麗人參と蓮の実のドリンク</p> <p>高麗人參、蓮の実、炒ったお米、大なつめ、砂糖。</p> <p>体力増進、消化促進、胃腸障害等の原因の改善食品の一つ。</p>	25
<p>merican ginseng drink with longan pulp</p> <p>an pulp, American ginseng, sugar</p> <p>nsist the vital energy and soothe the nerves; quench thirst and replenish body fluids;</p>	<p>干し竜眼とアメリカ人參のドリンク</p> <p>干し竜眼、アメリカ人參、砂糖。</p> <p>安眠助神、喉に潤いを与える。</p>	25
<p>neysuckle flower and chrysanthemum drink</p> <p>rockle flower, chrysanthemum, honey</p> <p>away heat evil and detoxicate; replenish body fluids; moisten and relieve symptoms</p> <p>osis.</p>	<p>銀花、菊の花のドリンク</p> <p>銀花、菊の花、蜜。</p> <p>体の解毒作用あり、潤いを与える。</p>	25
<p>ck plum and hawthorn fruit drink</p> <p>plum, hawthorn fruit, adenophora root, schisandra fruit, sugar</p> <p>sh body fluids and quench thirst; improve appetite and relieve coughing.</p>	<p>烏梅山楂ドリンク</p> <p>烏梅、山楂、砂蜜、五味子、砂糖。</p> <p>食欲促進、嘔止の効果が有る。</p>	25
<p>se asiabell root tea with wolfberry fruit</p> <p>asiabell root, wolfberry fruit, tea leaf</p> <p>the vital energy and tonify the spleen; strengthen the kidney and replenish</p>	<p>党参と杞子入りお茶</p> <p>党参、杞子、お茶</p> <p>消化促進、血行促進。</p>	25
<p>lfberry fruit tea with jujube</p> <p>erry fruit, jujube, longan pulp, tea leaf</p> <p>the spleen and nourish the kidney.</p>	<p>杞子となつめ入りお茶</p> <p>杞子、大なつめ、干し竜眼、お茶</p> <p>消化促進、胃腸を補う。</p>	25
<p>ming tea</p> <p>hawthorn fruit, germinated barley, poria, rhizoma alismatis,</p> <p>d leaven, chao'erchou, radish seed</p> <p>and remove dampness; lower lipid level and lower blood pressure; slimming; cure</p> <p>ion, high blood lipid for the over-weight.</p>	<p>やせるお茶</p> <p>お茶、山楂、麦芽、茯苓、澤瀉、神曲、炒二</p> <p>炭、赤小豆など。</p> <p>脂肪減少、血圧低下の作用がある血圧の高い方、</p> <p>コレステロールの高い肥満の方、やせない方に効</p> <p>果。</p>	25
<p>ging tea</p> <p>en, jujube, liquorice, eagle wood, cloves, fennel fruit</p> <p>the spleen and rectivate the kidney; keep complexion young and beautiful.</p>	<p>美顔茶</p> <p>生姜、なつめ、甘草、沉香、丁香、ういきょう。</p> <p>消化促進、胃腸機能促進、若さを保つ、きれいに</p> <p>する。</p>	25

桃園潮州粥麵

香港皇后大道中138號地下2號舖
電話：25819725 傳真：2581 9727

八寶河

牛腩、牛肚、牛鞭、牛丸、魚旦、墨丸、魚鯪、肉丸
河粉、米粉、麵、粉絲同價 \$26

水	豆	腐	什6
水	牛	什	什30
水	牛	腩	肚30
水	牛	肚	肚30
水	牛	鞭	鞭30
什	雙	拼	拼36
方	魚	肉	碎	粥.....20
瑤	柱	肉	碎	粥.....20
冬	菇	肉	碎	粥.....20
純	魚	肉	碎	粥.....20
潮	州	魚	粉	粿.....3.5
臘	味	蒸	粉	卷.....3.5
粥	米	搗	米	珠.....6
酥	炸	魚	皮12

紫菜四寶	河粉、麵、米粉、粉絲	20
紫菜河粉	、麵、米粉、粉絲	16
黑椒牛丸	河粉、麵、米粉、粉絲	16
豬肉丸	河粉、麵、米粉、粉絲	16
墨魚	河粉、麵、米粉、粉絲	16
魚餃	河粉、麵、米粉、粉絲	16
魚旦	河粉、麵、米粉、粉絲	16
魚吞	河粉、麵、米粉、粉絲	16
魚皮	河粉、麵、米粉、粉絲	16
牛丸	河粉、麵、米粉、粉絲	16
牛什	河粉、麵、米粉、粉絲	18
牛腩	河粉、麵、米粉、粉絲	18
牛根	河粉、麵、米粉、粉絲	18
各上	式湯蛋牛麵	20
與油	滑頭魚丸	10
鮮紫	蝦菜	16
紫菜	墨菜	16
紫菜	魚	20
郊可	外榮	10
冰凍	荳漿	12
	油每	8
	(大)	8
	(細)	6

食しん坊

6/F, 65 Wellington Street, Central, H.K.

麵類 / ラーメン / Noodle

1. 醤油湯払麵	しょうゆラーメン / Soy sauce soup noodle	\$32.00
2. 味噌湯払麵	みそラーメン / Miso base Soup noodle	\$32.00
3. 天焼湯払麵	チャーシューラーメン / Barbecued pork noodle (Japanese Style)	\$36.00
4. 田園湯払麵	みどりラーメン / Spring onion & BBQ pork noodle	\$38.00
5. 日式天焼味噌湯払麵	みそチャーシューラーメン / Miso base soup noodle with barbecued pork	\$36.00
6. 野菜湯払麵	野菜ラーメン / Vegetable noodle	\$38.00
7. 味噌菜菜牛油湯払麵	みそコンノイチャーメン / Miso base soup noodle with corn and butter	\$38.00
8. 炸雞菜菜湯払麵	から揚げわかめラーメン / Fried chicken and seaweed noodle	\$38.00
9. 日本天焼惣菜湯払麵	のりチャーシューラーメン / Barbecued pork and seaweed noodle	\$38.00
10. 海鮮湯払麵	チャンポン / Sea food noodle	\$45.00
11. 親子湯払麵	親子ラーメン / Fried chicken and egg noodle	\$38.00
12. 地獄湯払麵 (激辣)	地獄ラーメン (激辛ラーメン) / Hell ramen (Hot sauce soup)	\$45.00
13. 日式炸雞扒湯払麵	カツラーメン / Barbecued pork outlet noodle	\$45.00
14. 日式炒麵 (乾麵)	やきそば / Fried noodle	\$40.00
15. 日式冷麵等麵	ずしや中華 / Cold noodle (Japanese style)	\$45.00
16. 日式冷赤麵	ザルそば / Zaru soba (Cold soba)	\$48.00
17. 食坊湯払麵	食しん坊ラーメン / Kuishinbou ramen noodle (Pork, winter garlic, Vegetable)	\$48.00

飲品 / 飲品 / Drink

1. UCC 熱咖啡	ホットコーヒー / UCC office (Japanese Style)	\$20.00
2. UCC 凍咖啡	アイスコーヒー / Ice UCC coffee	\$22.00
3. 檸檬蜜茶	レモンティー / Hot tea with lemon	\$10.00
4. 檸檬蜜茶	アイスレモンティー / Ice tea with lemon	\$12.00
5. 熱奶茶	ミルクティー / Hot tea with milks	\$10.00
6. 凍奶茶	アイスミルクティー / Ice tea with milks	\$12.00
7. 汽水	ジュース / Soft drinks	\$10.00
可口可樂/雪碧/忌廉	コーラ、スプライト、クリムソング / Cola, Sprite, Cream Soda	
8. 檸檬茶	レモンコーラ / Cola with lemon	\$14.00
9. 綠茶	綠茶 / Green Tea	\$ 4.00
10. 咸芋汽水	ラムネ	\$18.00

飯類 / 飯類 / Rice

1. 咖喱牛肉飯	ビーフカレーライス / Beef Curry rice	\$38.00
2. 咖喱炸豬排飯	カツカレーライス / Deep-fried pork chop curry rice	\$45.00
3. 親子咖喱飯	親子カレーライス / Fried chicken and egg curry rice	\$45.00
4. 日式豬扒滑蛋飯	カツ丼 / Breaded pork outlet and egg with rice	\$45.00
5. 日式豬扒炒飯	エビ チャーハン / Stirrup fried rice	\$42.00
6. 日式天燒炒飯	チャーシューチャーハン / Japanese CHA-SUI fried rice	\$38.00
7. 日式咖喱香味炒飯	ドライカレー / Curry flavor fried rice	\$40.00
8. 日式煎燒鰻魚飯	うなぎ / Broiled eel with rice	\$65.00

定食 / 定食 / Special Set

1. 食坊焼肉定食	シロガ焼 定食 + みそ汁	\$50.00
2. 田園湯麵+小炒燻飯	Ginger fried pork with rice, Miso soup みどりラ-メン + ミニカレーライス	\$48.00
3. 日式天焼湯麵+寿司三件	Spring onion & BBQ pork noodle + Mini curry rice チャーシュー-メン + 大巻き	\$48.00
4. 日式天焼湯麵+小炒燻飯	Barbecued pork noodle + Sushi roll (3 pcs) チャーシュー-メン + ミニカレーライス	\$48.00
5. 味噌湯麵+寿司三件	Barbecued pork noodle + Mini curry rice みそラ-メン + 大巻き	\$48.00
6. 醬油湯麵+小炒燻飯	Miso base soup noodle + Sushi roll (3 pcs) 醬油ラ-メン + ミニカレーライス	\$48.00
7. 日式炸豬扒定食	Soy sauce soup noodle + Mini curry rice とんかつ定食 + みそ汁	\$48.00
8. 日式炸雞定食	Breaded pork outlet with rice, Miso soup 鶏トりのたつだ揚げ定食 + みそ汁	\$48.00
9. 日式和肉定食	Fried chicken in spring onion with rice, Miso soup 豚角の煮定食 + みそ汁	\$48.00
	Pork simmers gently with rice, Miso soup	

壽司卷 / 太巻さ / Sushi Roll

1. 蟹肉壽司卷	カニ巻 / Crab fillet sushi roll	\$20.00
2. 蝦蛄壽司卷	エビ巻 / Prawn sushi roll	\$20.00
3. 吞拿魚壽司卷	ツナ巻 / Tuna sushi roll	\$20.00
4. 食坊燒肉卷	食しん坊巻 / Kuishinbou sushi roll (Ginger fried pork)	\$20.00
5. 玉子壽司卷	玉子巻 / Egg sushi roll	\$20.00
6. 鰻魚壽司卷	鰻魚巻 / Broiled eel sushi roll	\$30.00

小食 / 小食 / Snack

1. 日式海菜沙拉	中華わかめサラダ / seaweed salad	\$18.00
2. 帶子蜆殼沙拉	ホタテひもの中華サラダ / Scallops skirt salad	\$18.00
3. 鰻魚燻飯	つぶ貝の中華サラダ / CHUKA eel salad	\$18.00
4. 芝麻八爪魚	いいたこのごまあえサラダ / MINI octopus salad	\$18.00
5. 炸豬扒	トンカツ / Breaded pork outlet	\$28.00
6. 日式炸雞香蔥汁	鶏トりのたつだ揚げ / Fried chicken in spring onion (5 pcs)	\$28.00
7. 炸豬扒	豚角の煮 / Pork simmers gently	\$28.00
8. 煎燒鰻魚	煎燒鰻魚 / Broiled eel	\$45.00
9. 日式煎餃子	餃子 / Dumpling (6 pcs)	\$28.00
10. 吞拿魚沙拉	ツナサラダ / Tuna salad	\$28.00
11. 蟹肉沙拉	カニサラダ / Crab fillet salad	\$28.00
12. 味噌湯	みそ汁 / Miso soup	\$15.00
13. 白飯	ご飯 / Rice	\$10.00
14.	加飯 / 大盛	\$ 5.00

外賣熱線 TEL/FAX : 2869-1470

Take away Hot Line/Fax: 2869-1470

wang yu

海鲜类: Sea Food

1、鲢鱼 (清蒸、红烧、松鼠) 38 元/斤
Carp (Steamed, Braised, Sweet and sour)

2、鲈鱼 (明炉、清蒸、红烧、豉汁蒸) 58 元/斤
Perch (Hot pot, Steamed, Steamed with Fermented soya beans, Braised)

3、基围虾 (白灼、椒盐、盐) 138 元/斤
Shrimps (Boiled, Salted, Deep fried)

4、桂鱼 (清蒸、明炉、豉汁蒸) 88 元/斤
Mandarin fish (Steamed, Hotpot, Steamed with Fermented soya beans)

热菜: Hot Dishes	例份	中份
1、乳香炒藕片		
Fried frankincense with lotus root slices	18 元	28 元
2、金牌回锅肉		
Stir-fried boiled pork slice in hot sauce	22 元	30 元
3、肉茸日本豆腐		
Fried chipped meat with Janpeness bean curd	22 元	30 元
4、西芹炒腊肉		
Fried celery with smoked meat	26 元	32 元
5、避风塘炒茄子		
Stir-fried eggplant	16 元	28 元
6、红烧肚档		
Stewed pork tripe	28 元	35 元
7、雪菜目鱼卷		
Stir-fried turbot roll and potherb	35 元	42 元
8、香菠咕嚕肉		
Pineapple and pork with sweet sour sauce	28 元	40 元
9、豉椒肉片		
Sliced chicken with pickle beans	22 元	35 元
10、红烧划水		
Stewed fish tail	35 元	42 元

	例份	中份
11、孜然炒牛肉		
Fried beef in special aniseed	28 元	35 元
12、西柠煎软鸡		
Deep fried chicken in lemon flavour	32 元	45 元
13、香菇牛肉片		
Stewed sliced beef with mushroom	28 元	35 元
14、白玉虾仁		
Fried white jade shrimps	28 元	35 元
15、生爆盐煎肉		
Stir-fried pickled pork	18 元	26 元
16、避风塘炒鸡块		
Sliced chicken in special style	26 元	35 元
17、香煎莲藕饼		
Deep fried lotus root with stuffing	26 元	35 元
18、家常豆腐		
Stewed bean curd in home style	16 元	26 元
19、凉瓜炒牛肉		
Fried beef sliced with balsam pear	26 元	35 元
20、新式回锅冬瓜		
Chinese wax gourd and boiled pork in hot pot	16 元	22 元

	例份	中份
21、红烧带鱼		
Stewed catfish fish	22 元	35 元
22、水煮牛肉片		
Sliced beef in hot sauce sichuan style	26 元	35 元
23、鱼香肉丝		
Shredded pork sichuan style	26 元	35 元
24、成都酸菜鱼		
our vegetable and fish sichuan style	30 元	42 元
25、鱼香茄子		
Stir-fried eggplant sichuan style	18 元	26 元
26、台湾三杯鸡		
Braised chicken Taiwan style	36 元	48 元
27、香芋扣肉煲		
Braised pork with taro	26 元	35 元
28、梅菜扣肉煲		
Steamed pork with pickled vegetable en casserole	26 元	35 元
29、牛肉粉丝煲		
Chopped beef with Chinese vermicelli en casserole	26 元	35 元

素菜类: Vegetables	例份	中份
1、扬州煮干丝		
Scallion and chilli Yangzhou style	22 元	35 元
2、蒜茸西兰花		
Chopped garlic with cauliflower	20 元	28 元
3、酸辣大白菜		
Chinese cabbage with sour and hot sauce	12 元	18 元
4、椒丝腐乳炒时蔬		
Local vegetable with chilli and fermented bean curd	16 元	22 元
5、清炒西芹		
Light fried celery	12 元	18 元
6、酸辣土豆丝		
Shredded potato in chilli and sour sauce	12 元	18 元
7、吉列冬瓜排		
Braised Chinese water gourd	16 元	22 元
8、蚝油生菜		
Romaine lettuce in oyster sauce	12 元	18 元
9、罗汉上素斋		
Vegetable collection in buddhist style	16 元	22 元

	例份	中份
10、麻婆豆腐		
Ma po' s bean curd	12 元	18 元
11、清炒青菜		
Fried green cabbage	12 元	18 元
12、蒜茸茼蒿		
Fried crown claisy with choppod garlic	12 元	16 元
13、上汤皮蛋油麦菜		
Fried lettuce leaves and preserved egg	18 元	26 元
14、香菇扒菜胆		
Green cabbage and mushroom	12 元	18 元
15、豆豉鲮鱼油麦菜		
Lettuce with fermented bean card salt dace	18 元	26 元

蒸菜类: Steamed Dishes	例份	中份
1、肉米炖蛋		
Steamed egg with minced meat	18 元	26 元
2、北菇蒸滑鸡		
Steamed chicken with mushroom	28 元	35 元
3、琼山玉豆腐		
Steamed jade bean card	18 元	28 元
4、梅菜苦瓜蒸水蛋		
Steamed egg with balsam pear	18 元	26 元

滋补炖品汤羹类: Restoration soup and stewed dish

	例份	中份
1、椰汁西米露		
Collanut and "crystal ball" juice	18 元	26 元
2、冰糖银耳炖雪梨		
Rock sugar tremella and snw pear soup	12 元	18 元
3、紫菜蛋花汤		
Soup of egg flakes and laver	12 元	16 元
4、香菜皮蛋鱼片汤		
Sliced fish and presened egg soup	22 元	28 元
5、雪花豆腐羹		
Snow bean curd soup	16 元	22 元
6、榨菜肉丝汤		
Shreddeed meat and pickled mustard soup	16 元	20 元
7、醪糟蛋花汤		
Agg flakes and fermented sticky rice	12 元	18 元
8、酸辣肚丝汤		
Sour-peppery and pig tripe soup	18 元	26 元
9、凤凰粟米羹		
Phoenix corn flakes soup	16 元	22 元
10、银湖牛肉羹		
Silver lake beef flakas soup	18 元	26 元

主食: Staple food

1、金银馒头		
Golden and silver steamed sread		28 元/打
2、星洲炒米粉		
Fried thin rice gruel	16 元/例份	22 元/中份
3、包子(肉、素)		
Steamed stuffed bun		22 元/打
4、花卷		
Steamed twised roll		2.99 元/个
5、菜肉丝面		
Noodles with pothtrb mustard soup		8 元/碗
6、鲜茄鸡蛋面		
Noodles with egg and tomato		8 元/碗
7、炸酱面		
Noodles with chopped meat		8 元/碗
8、水饺(荤素)		
Dumpling (with meat or vegetable staffing)		20/斤
9、酸汤面		
Noodles with sour soup		8 元/碗

10、扬州炒饭

Fried rice yangzhou style

18 元/例份 26 元/中份

11、米饭

Rice

1.5 元/碗



另有更多菜式任你選!



另有更多菜式任你選!

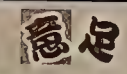
外賣飯盒 全日供應

1. 法國洋葱飯或意粉 可選配
a. 牛肉 b. 雞扒 c. 豬扒 d. 龍利魚
2. 意大利鮮茄飯或意粉 可選配
a. 牛肉 b. 雞扒 c. 豬扒 d. 龍利魚
3. 印度辣咖哩飯 可選配
a. 牛肉 b. 雞扒 c. 豬扒 d. 龍利魚
4. 心跳白咖哩飯 可選配
a. 牛肉 b. 雞扒 c. 豬扒 d. 龍利魚
5. 意大利雜菌汁飯或意粉 可選配
a. 牛肉 b. 雞扒 c. 豬扒 d. 龍利魚
6. 西班牙白汁雜椒飯或意粉 可選配
a. 牛肉 b. 雞扒 c. 豬扒 d. 龍利魚
7. 鮮蝦雜菌炒飯
8. 三文魚雜菌炒飯
9. 肉醬意粉

\$20

配特色飲品 (選收加一)
(凍柑桔檸檬, 凍百香果茶)

電話: 2312 7082 傳真: 2722 1198
顧客服務熱線: 23127082 地址: 尖沙咀金馬倫道 27 號地下
本店有中式/西式午餐 \$28 元起
惠顧滿 \$150 有外送服務
Customer Service Hotline: 2312 7082
Address: G/F, 27 Cameron Road, Tsim Sha Tsui



午餐 配濃香西湯

- | | | | |
|---------------------|------|------------------------|------|
| A. 意大利鮮茄燴意大利粉 | \$28 | 801. 日式香煎三文魚 | \$35 |
| B. 雞絲野菌白汁芝士焗螺絲粉或飯 | \$28 | 802. 火龍果燒豬扒 | \$35 |
| C. 鮮什菇什菜素炒飯 | \$28 | 803. 香煎美國雞扒蒜茸燒汁或黑椒汁 | \$33 |
| D. 黑椒牛肉什菌炒意粉 | \$30 | 804. 香煎龍利魚什菌鮮蝦忌廉汁 | \$35 |
| E. 意大利芝士焗肉醬意粉/天使面 | \$30 | 805. 扒美國西冷牛扒田螺肉汁 | \$48 |
| F. 白汁吞拿魚焗螺絲粉/天使面 | \$32 | 806. 香煎法國雞肝拼美國牛柳 | \$58 |
| G. 意大利鮮茄焗意粉或飯 | | 807. 法式香茅燒紐西蘭羊架配 | \$45 |
| A朱扒 B牛柳 | \$35 | 808. 龍魚汁焗三文魚拼香茅燒雞扒 | \$38 |
| H. 龍蝦汁海鮮天使面/墨魚汁面 | \$38 | 809. 香蒜牛油燒游水海大蝦 | \$55 |
| I. 印度辣咖哩飯或意粉 | | 810. 香蒜牛油燒海大蝦拼美國牛柳 | \$58 |
| A豬扒 B牛肉 C雞扒 D龍利魚 | \$38 | 811. 日式芝麻燒雞胸伴金銀蒜焗鮮帶子 | \$40 |
| J. 葡汁焗飯或意粉 A雞扒 B龍利魚 | \$35 | 812. 法式香茅燒雞扒拼龍蝦龍利魚 | \$38 |
| K. 刁草大蝦天使面/墨魚汁面 | \$45 | 813. 心跳海陸空扒 (雞、豬、魚) | \$40 |
| L. 白汁芝士海鮮焗意粉或飯 | \$38 | 814. 地中海煎鴨胸熟情果香茅燒汁 | \$38 |
| M. 龍魚汁焗鮮帶子伴天使面 | \$38 | 815. 法式香茅燒雞扒伴日式鹽焗汁焗三文魚 | \$38 |
| N. 香芒雞扒芝士焗意粉或飯 | \$35 | 501. 泰式豬頭肉拉麵 | \$32 |
| O. 火龍果鮮帶子焗天使面 | \$35 | 502. 龍魚汁焗雞扒拉麵 | \$32 |
| | | 503. 耗燒牛肉拉麵 | \$30 |
| | | 504. 富士游水海鮮拉麵 | \$35 |
| | | 505. 日式豬軟骨拉麵 | \$30 |
| | | 506. 雞菇雞粟拉麵 | \$28 |
| | | 507. 香蒜牛油燒海大蝦拉麵 | \$45 |
| | | 508. 鮮帶子什菇拉麵 | \$33 |
| | | 509. 四川擔擔麵拉麵 | |
| | | A. 豬扒 B. 雞扒 | \$32 |
| | | 510. 香煎龍利魚邊拉麵 | \$33 |
| | | 511. 印度辣咖哩牛肉拉麵 | \$32 |

各式午餐配: 特色飲品(熱玫瑰花茶, 熱桂花茶, 金桔檸檬/凍百香果茶/咖啡)
免收加一

下午茶 \$10



\$10



901. A. 火龍果香燒豬扒 B. 燒鰻魚滷香汁鷄扒 C. 七味香燒素汁鷄翼 D. 鮮什果沙律 E. 鮑汁香什菌 F. 蚝香清什菜 \$10
902. A. 秘制炭香豬頸肉 B. 香茅鹽焗鮮魚柳 C. 炭香辣味鮮魷魚 \$10
903. A. 巴黎香草焗田螺 B. 米蘭芝士焗肉筒骨口 C. 紐約紅腰豆焗薯皮 \$15
904. 法式西多士 A. 花生醬 B. 果醬 \$10
905. A. 東京香菇什菌香肉湯面 B. 香規雞軟骨什菌湯拉面 \$15
906. A. 意式肉醬湯拉面 B. 什菇什菜鮮味湯拉面 \$10
907. 正宗意大利班戟 A. 花生醬 B. 果醬 \$10
908. A. 日式照燒雞扒湯拉面 B. 法式燒豬扒湯拉面 \$20
909. A. 富士游水海鮮湯拉面 B. 日式煎燒牛扒湯拉面 \$15
910. A. 冰島三文魚焗肉什菌炒飯 B. 加州煙肉、腸仔、鹹蛋炒飯 \$25
911. 四川擔擔麵 A. 魚扒 B. 豬扒 C. 豬扒湯面 +\$5湯面 \$20
912. 香草焗三文魚焗肉炒飯 \$25
913. 地中海沙律 A. 雞翼 B. 游水鮮蝦 C. 鮮帶子 D. 鮮魷 \$25
914. A. 芝士焗吞拿魚螺絲粉或意粉 B. 香芝士焗肉醬意粉或天使面 \$20
915. A. 西班牙焗肉蘑菇電列 B. 鮮菇蘑菇火腿電列 C. 香草魚方電列 \$20
916. A. 心跳公司三文治 B. 特色廚司三文治 \$25
917. A. 扒芝士火腿三文治 B. 火腿蛋三文治 \$15
918. A. 香草蘑菇帶子電列 B. 游水鮮蝦電列 \$25
919. 新德義香辣咖喱飯或意粉 \$20
- A. 豬扒 B. 雞扒 C. 牛肉 \$25
920. 香蒜茄汁焗飯/焗意粉 A. 雞扒 B. 豬扒 C. 龍利魚 \$25
921. 意式鮮茄洋葱焗飯/意粉 \$20
- A. 豬扒 B. 雞扒 C. 牛柳 \$25
922. 意式濃香芝士白汁焗飯/意粉 \$20
- A. 海鮮 B. 三文魚 C. 龍利魚 \$25
923. 慢池西班牙海鮮炒飯 \$25
924. 黑椒牛肉什菌炒意粉 \$25
925. 香噴噴薑什菌蛋炒螺絲粉 \$25
926. 意大利班戟 A. 香芒 B. 香蕉 \$20
927. 意大利芝士餅 \$20
928. 香辣炸醬 A. 雞扒 B. 豬扒 C. 魚滑面 +\$5湯面 \$20
929. 野香菜芝士焗 A. 焗牛 B. 帶子 C. 胃口 \$20
930. 芒果海鮮焗飯 \$25
931. 香蒜/炒有機菜或 炒鮮什蔬 \$20

加配: 特色飲品(熱玫瑰花茶, 熱桂花茶, 金桔檸檬/凍百香果茶/咖啡 只需\$5)
免收加一

名厨意大利美食



\$28



945. 煙燻胸片帶子 \$28
947. A. 野香菜牛油芝士焗鰻牛一打 \$28 B. 日本煎油鹽 干煎海中蝦 \$28
949. 荷香草魚芝士螺絲粉 \$33
951. 招牌白焗龍蝦或意粉 \$35
- A. 豬扒 B. 牛肉 C. 雞扒 D. 龍利魚 \$28
953. 香蒜炒有機菜 \$28
955. 鮮什菇炒有機菜 \$28
957. 招牌三文魚焗肉什菜炒飯 \$35
959. 鮮就泰味烤醬汁燒 \$33
961. 西班牙海鮮炒飯 \$38
963. 印度辣咖喱飯 \$42
- A. 豬扒 B. 牛肉 C. 雞扒 D. 龍利魚 \$38
965. 葡汁焗飯或意粉 \$38
- A. 豬扒 B. 牛肉 C. 雞扒 D. 龍利魚 \$48
967. 香蒜牛油焗大蝦天使面/螺絲面 \$48
969. 香煎三文魚焗墨魚汁面/天使面 \$48
971. 香芒雞扒焗飯或意粉 \$38
973. 龍蝦汁海鮮天使面 \$48
975. 香煎龍利魚拼法國香草煎豬扒 \$48
977. 法式焗肉焗無骨雞 \$45
979. 地中海海鮮沙律 \$48
981. 心跳海陸空什扒 \$58
983. 美國蒜蓉香草牛油牛柳 \$65
985. 法國雞肝拼頂級美國牛柳 \$80
987. 戴安娜高芥末牛柳扒 \$68
989. 法國香草焗羊架拼香蒜大蝦 \$85
991. 香蒜香草牛油焗珍寶海大蝦 \$88
993. 意大利野菌焗龍蝦 \$108
946. 煙火鴨卷野菜燒 \$28
948. 尼斯金銀蒜焗鮮魷貝 \$28
950. 意大利芝士焗肉醬意粉 \$33
952. 黃金包鮮茄香草炒飯 \$33
954. 香蒜炒脆香瓜什菌 \$28
956. 黃金焗焗炒鮮什菌 \$28
958. 游水鮮蝦什菌炒飯 \$35
960. 招牌香煎法國雞肝 \$48
962. 鮮帶子什菇炒飯 \$38
964. 意大利芝士白汁焗飯或意粉 \$42
- A. 海鮮 B. 龍利魚 C. 三文魚 \$38
966. 意大利鮮肉茄焗飯或意粉 \$38
- A. 豬扒 B. 牛柳 C. 雞扒 \$42
968. 日式鯉魚汁燒雞扒 \$42
970. 法國諾曼弟龍利魚 \$48
972. 鮮蝦墨魚炒墨魚汁面 \$42
974. 火龍果香燒豬扒 \$42
976. 香煎三文魚拼日式燒雞扒 \$48
978. 挪威香草煎三文魚 \$48
980. 香芒火龍果鮮蝦沙律 \$48
982. 美式焗汁什扒 \$58
984. 巴黎新派牛柳 \$65
986. 法國田螺肉汁拼美國西冷牛扒 \$80
990. 金銀蒜焗鮮魷貝拼白帶牛柳 \$85
992. 法國香草焗紐西蘭羊架 \$65
994. 法國白芝士焗龍蝦 \$108

以上晚膳可加配以下特惠美食 1, 2, 3, 4

1. 濃香龍湯+蒜蓉包 \$12

2. 地中海沙律 \$15 A. 地中海雞胸沙律 B. 地中海游水鮮蝦沙律

3. 特色飲品 \$12 (熱玫瑰花茶, 熱桂花茶, 金桔檸檬/凍百香果茶/咖啡)

4. 特色小食 \$15

A. 芝士白汁 胃口 B. 日式芝麻燒雞翼 C. 法國香草牛油焗田螺 D. 煎雞角

E. 紅腰豆肉醬 薯皮 F. 地中海鮮果燒排骨 G. 泰式燒烤雞肉 H. 脆香卷

拼仔記焗飯專門店

廚師誠意推介

茨茸蟹蓋焗飯
 時價 <需前一天預定>

香港灣仔春園街 16 號地下

外賣電話：
 25723890
 FAX：25724979

焗菜類

芝士奶油西蘭花	蒜茸西蘭花	吊燒汁雙菇	葡汁鮮什菜
馬拉盞茄子	香芋佛手瓜	純茄汁什菜	麻辣什菜
每客 細\$ 25 大\$ 50			

散類焗飯 焗豬扒類 焗雞扒類 焗牛扒類

芝士肉醬意	豬扒飯	雞扒飯	牛扒飯
香茅鮮菜飯	粟米豬扒飯	粟米雞扒飯	粟米牛扒飯
芝士海鮮飯	西班牙豬扒飯	西班牙雞扒飯	西班牙牛扒飯
火腿蟹柳飯	香茅豬扒飯	香茅雞扒飯	香茅牛扒飯
火腿腸仔飯	蜜桃豬扒飯	蜜桃雞扒飯	蜜桃牛扒飯
火腿雞絲飯	香芹豬扒飯	香芹雞扒飯	香芹牛扒飯
菠蘿鷄嵩腸飯	咖喱豬扒飯	咖喱雞扒飯	咖喱牛扒飯
粟米肉粒飯	黑椒豬扒飯	黑椒雞扒飯	黑椒牛扒飯
粟米雞粒飯	葡汁豬扒飯	葡汁雞扒飯	葡汁牛扒飯

焗雞皇類 焗石斑類 焗鮮牛肉類 焗咸牛肉類

鮮菌雞皇飯	鮮菌石斑飯	鮮茄牛肉飯	鮮菌咸牛肉飯
葡汁雞皇飯	葡汁石斑飯	葡汁牛肉飯	火腿咸牛肉飯
白菌雞皇飯	白菌石斑飯	蜜桃牛肉飯	白菌咸牛肉飯
咖喱雞皇飯	咖喱石斑飯	咖喱牛肉飯	腸仔咸牛肉飯
香芹雞皇飯	黑椒石斑飯	黑椒牛肉飯	鮮菜咸牛肉飯
鮮菜雞皇飯	鮮菜石斑飯	鮮菜牛肉飯	
粟米雞皇飯	粟米石斑飯	粟米牛肉飯	

以上各款焗飯可轉蝦絲粉、通粉、意大利粉及奉送例湯。
 每款 \$ 29 由 11 時起供應。

外賣加一元

焗牛利類	焗鮮魷類	焗牛腩類	特式焗飯
洋葱牛利飯	咖喱鮮魷飯	燒汁牛腩飯	麻辣石斑飯
燒汁牛利飯	沙爹鮮魷飯	黑椒牛腩飯	香橙石斑飯
黑椒牛利飯	黑椒鮮魷飯	白汁牛腩飯	菠蘿石斑飯
白汁牛利飯	香芹鮮魷飯	砵酒牛腩飯	菠蘿牛肉飯
砵酒牛利飯	吊燒鮮魷飯	咖喱牛腩飯	吞拿魚意粉
咖喱牛利飯	麻辣鮮魷飯	蒜茸牛腩飯	米蘭三絲意粉
蒜茸牛利飯	咖喱大蝦海鮮飯	葡汁牛腩飯	俄國牛柳絲意粉
每款 \$ 32	每款 \$ 50	每款 \$ 35	每款 \$ 36

焗什扒類	精心創作系列	焗焗雙拼
香橙什扒飯	沙薑雞飯	A.豬扒飯 拼 鮮菌雞粒意粉
咖喱什扒飯	唐芹石斑飯	B.西班牙雞扒飯 拼 鮮菌咸牛肉意粉
洋葱什扒飯	薑沖牛肉飯	C.蜜桃豬扒飯 拼 葡式雞粒意粉
黑椒什扒飯	純茄汁什菜飯	D.黑椒牛扒飯 拼 火腿蟹柳意粉
葡汁什扒飯	純茄汁招牌豬扒飯	E.葡式雞皇飯 拼 芝士肉醬意粉
粟米什扒飯	馬拉盞海鮮飯	F.菠蘿鴛鴦腸飯 拼 葡汁石斑意粉
白菌什扒飯	香芋什菜飯	G.粟米雞粒飯 拼 鮮茄牛肉意粉
純茄汁什扒飯	蒜茸吞拿魚飯	H.咖喱石斑飯 拼 香茅鮮菜意粉
吊燒汁什扒飯	砵仔吊燒汁窩蛋	I.咖喱雞皇飯 拼 菠蘿鴛鴦腸意粉
每款 \$ 48	牛肉飯	J.黑椒石斑飯 拼 葡汁雞粒意粉
	每款 \$ 41	每款 \$ 38


首創三色焗飯
A. 豬扒飯 拼 葡汁雞皇意粉 拼 芝士奶油西蘭花
B. 蜜桃雞扒飯 拼 黑椒石斑意粉 拼 咖喱什菜
C. 西班牙牛扒飯 拼 咖喱雞皇意粉 拼 吊燒汁鮮菇
D. 葡汁石斑飯 拼 芝士肉醬意粉 拼 馬拉盞茄子
E. 咖喱雞皇飯 拼 芝士海鮮意粉 拼 純茄汁什菜
F. 菠蘿牛肉飯 拼 黑椒火腿意粉 拼 香芋佛手瓜
每款 \$ 41

以上各款焗飯可轉燴絲粉、通粉、意大利粉及奉送例湯，由 11 時起供應。

外賣加一元

興發燒味茶餐廳

飯類		原盅蒸飯餐																										
		鳳爪排骨飯	\$25	土魷牛肉蒸飯	\$25	窩旦牛肉蒸飯	\$25	梅菜扣肉飯	\$22	菜遠排骨麵	\$22	以上可選配咖啡或茶 加\$2 早午 6:30 - 晚上 6:00 供應																
外賣燒味飯類	瑤柱蛋白菜粒飯	\$15	雙拼	\$25	葡汁焗海鮮麵	\$35	干炒黑椒吊片河	\$35	牛柳絲吊片河	\$25	鮮魷炒烏冬	\$25	味菜牛柳絲炒麵	\$25	雪梨肉絲炒米	\$25	肉絲炒麵	\$25	豉椒牛肉炒粥	\$25	干炒三絲麵	\$25	星洲炒米	\$25	廈門炒米	\$25	干燒伊麵	\$25
	味菜鮮魷飯	\$20	雙拼	\$25	葡汁焗海鮮麵	\$35	干炒黑椒吊片河	\$35	牛柳絲吊片河	\$25	鮮魷炒烏冬	\$25	味菜牛柳絲炒麵	\$25	雪梨肉絲炒米	\$25	肉絲炒麵	\$25	豉椒牛肉炒粥	\$25	干炒三絲麵	\$25	星洲炒米	\$25	廈門炒米	\$25	干燒伊麵	\$25
	滑旦蝦仁飯	\$20	雙拼	\$25	葡汁焗海鮮麵	\$35	干炒黑椒吊片河	\$35	牛柳絲吊片河	\$25	鮮魷炒烏冬	\$25	味菜牛柳絲炒麵	\$25	雪梨肉絲炒米	\$25	肉絲炒麵	\$25	豉椒牛肉炒粥	\$25	干炒三絲麵	\$25	星洲炒米	\$25	廈門炒米	\$25	干燒伊麵	\$25
	福建炒飯	\$20	雙拼	\$25	葡汁焗海鮮麵	\$35	干炒黑椒吊片河	\$35	牛柳絲吊片河	\$25	鮮魷炒烏冬	\$25	味菜牛柳絲炒麵	\$25	雪梨肉絲炒米	\$25	肉絲炒麵	\$25	豉椒牛肉炒粥	\$25	干炒三絲麵	\$25	星洲炒米	\$25	廈門炒米	\$25	干燒伊麵	\$25
	菜遠班球飯	\$20	雙拼	\$25	葡汁焗海鮮麵	\$35	干炒黑椒吊片河	\$35	牛柳絲吊片河	\$25	鮮魷炒烏冬	\$25	味菜牛柳絲炒麵	\$25	雪梨肉絲炒米	\$25	肉絲炒麵	\$25	豉椒牛肉炒粥	\$25	干炒三絲麵	\$25	星洲炒米	\$25	廈門炒米	\$25	干燒伊麵	\$25
	咸魚雞粒炒飯	\$20	雙拼	\$25	葡汁焗海鮮麵	\$35	干炒黑椒吊片河	\$35	牛柳絲吊片河	\$25	鮮魷炒烏冬	\$25	味菜牛柳絲炒麵	\$25	雪梨肉絲炒米	\$25	肉絲炒麵	\$25	豉椒牛肉炒粥	\$25	干炒三絲麵	\$25	星洲炒米	\$25	廈門炒米	\$25	干燒伊麵	\$25
	粟米班膳飯	\$20	雙拼	\$25	葡汁焗海鮮麵	\$35	干炒黑椒吊片河	\$35	牛柳絲吊片河	\$25	鮮魷炒烏冬	\$25	味菜牛柳絲炒麵	\$25	雪梨肉絲炒米	\$25	肉絲炒麵	\$25	豉椒牛肉炒粥	\$25	干炒三絲麵	\$25	星洲炒米	\$25	廈門炒米	\$25	干燒伊麵	\$25
	蒜香雞絲炒飯	\$20	雙拼	\$25	葡汁焗海鮮麵	\$35	干炒黑椒吊片河	\$35	牛柳絲吊片河	\$25	鮮魷炒烏冬	\$25	味菜牛柳絲炒麵	\$25	雪梨肉絲炒米	\$25	肉絲炒麵	\$25	豉椒牛肉炒粥	\$25	干炒三絲麵	\$25	星洲炒米	\$25	廈門炒米	\$25	干燒伊麵	\$25
	生炒雞絲飯	\$20	雙拼	\$25	葡汁焗海鮮麵	\$35	干炒黑椒吊片河	\$35	牛柳絲吊片河	\$25	鮮魷炒烏冬	\$25	味菜牛柳絲炒麵	\$25	雪梨肉絲炒米	\$25	肉絲炒麵	\$25	豉椒牛肉炒粥	\$25	干炒三絲麵	\$25	星洲炒米	\$25	廈門炒米	\$25	干燒伊麵	\$25
	生炒排骨飯	\$20	雙拼	\$25	葡汁焗海鮮麵	\$35	干炒黑椒吊片河	\$35	牛柳絲吊片河	\$25	鮮魷炒烏冬	\$25	味菜牛柳絲炒麵	\$25	雪梨肉絲炒米	\$25	肉絲炒麵	\$25	豉椒牛肉炒粥	\$25	干炒三絲麵	\$25	星洲炒米	\$25	廈門炒米	\$25	干燒伊麵	\$25
菜遠排骨飯	\$20	雙拼	\$25	葡汁焗海鮮麵	\$35	干炒黑椒吊片河	\$35	牛柳絲吊片河	\$25	鮮魷炒烏冬	\$25	味菜牛柳絲炒麵	\$25	雪梨肉絲炒米	\$25	肉絲炒麵	\$25	豉椒牛肉炒粥	\$25	干炒三絲麵	\$25	星洲炒米	\$25	廈門炒米	\$25	干燒伊麵	\$25	
洋蔥豬扒飯	\$20	雙拼	\$25	葡汁焗海鮮麵	\$35	干炒黑椒吊片河	\$35	牛柳絲吊片河	\$25	鮮魷炒烏冬	\$25	味菜牛柳絲炒麵	\$25	雪梨肉絲炒米	\$25	肉絲炒麵	\$25	豉椒牛肉炒粥	\$25	干炒三絲麵	\$25	星洲炒米	\$25	廈門炒米	\$25	干燒伊麵	\$25	
咖喱牛腩飯	\$20	雙拼	\$25	葡汁焗海鮮麵	\$35	干炒黑椒吊片河	\$35	牛柳絲吊片河	\$25	鮮魷炒烏冬	\$25	味菜牛柳絲炒麵	\$25	雪梨肉絲炒米	\$25	肉絲炒麵	\$25	豉椒牛肉炒粥	\$25	干炒三絲麵	\$25	星洲炒米	\$25	廈門炒米	\$25	干燒伊麵	\$25	
生炒牛肉飯	\$20	雙拼	\$25	葡汁焗海鮮麵	\$35	干炒黑椒吊片河	\$35	牛柳絲吊片河	\$25	鮮魷炒烏冬	\$25	味菜牛柳絲炒麵	\$25	雪梨肉絲炒米	\$25	肉絲炒麵	\$25	豉椒牛肉炒粥	\$25	干炒三絲麵	\$25	星洲炒米	\$25	廈門炒米	\$25	干燒伊麵	\$25	
梅菜扣肉飯	\$20	雙拼	\$25	葡汁焗海鮮麵	\$35	干炒黑椒吊片河	\$35	牛柳絲吊片河	\$25	鮮魷炒烏冬	\$25	味菜牛柳絲炒麵	\$25	雪梨肉絲炒米	\$25	肉絲炒麵	\$25	豉椒牛肉炒粥	\$25	干炒三絲麵	\$25	星洲炒米	\$25	廈門炒米	\$25	干燒伊麵	\$25	

 下午五時開始供應
潮式美食

早上十一時開始供應
精美小菜

[illegible]

特價時令飯盒小菜,至平低食,歡迎電話外賣
電話: 2736 7788 傳真: 2736 6488
地址: 尖沙咀亞士厘道 8-10 號地下

\$98

START 9:00PM

每晚九時後

(嘉士伯及生力啤)

San Miguel & Carlsberg

6 pieces 支



尖沙咀
無間道
SATS FRONTIERES RESTAURANT
國際美食府

無國界小食每款

Snack
\$18

1. 印尼沙爹雞串燒
Saté Chicken
2. 避風塘椒鹽骨
Deep Fried Spare-ribs
3. 豆力+坡珊瑚脆豆腐
Deep Fried Beancurd
4. 香草焗法國田螺
Baked Escargots w/Herb & butter
5. 意大利迷你PIZZA
Italian Mini Pizza
6. 泰式炸雞腿
Deep Fried Drumstick
7. 合順凍涼拌粉皮
Cool Braised Vermicelli
8. 葡式蜜汁芝士腸
Cheese Sausage w/honey
9. 避風塘椒鹽炸豆腐
Deep Fried Beancurd w/Chilli Garlic
10. 酥炸黃金南瓜餅
Deep Fried Pumpkin w/Seeds Cake
11. 白酒香茅扒白筍
Braised Mushrooms w/White Wine
12. 瑞士汁三絲炒銀針粉
Fried rice noodle w/sweet sauce

假期自助午餐

Holiday Lunch Buffet

(逢星期六、日及公眾假期11:30am-6:00pm)

自助健康沙律吧

※任食煲仔翅※

勁食多熱綢國界美食

任點任食, 即叫即做 綢綢綢綢

任飲鮮橙汁/汽水\$18/位

優惠價 任飲法國紅酒\$38/位

\$58 \$48/Child 小童

成人/Adult 2732 2733

綢綢綢綢國界食府

九龍尖沙咀漆咸道71號地下

凍·甜品

0301	雪蛤燉紅蓮	\$34	0312	椰汁黑糯米	\$18
0302	生耳燉木瓜	\$23	0313	著名雙皮奶	\$17
0303	鮮芒果黑糯米	\$24	0314	潤腸芝麻糊	\$16
0304	荷花金露	\$24	0315	冰凍合桃糊	\$16
0306	海底椰雪耳羹	\$22	0316	冰凍杏仁露	\$16
0307	海底椰燉鮮奶	\$29	0318	冰凍芝麻糊	\$15
0308	紅豆伴雙皮奶	\$19	0317	冰花燉雞蛋	\$14
0309	凍麻鳳奶糊	\$19	0322	鮮芒果布甸	\$13
0310	曲蓮合桃露	\$18	0323	冰凍紅豆沙	\$12
0311	潤腸杏仁露	\$18	0324	冰凍綠豆沙	\$12
			1010	冰凍豆漿	\$10

鮮果西米露

鮮果涼粉

0401	楊枝甘露	\$22	0501	海底椰涼粉	\$22
0402	鮮什果西米露	\$22	0502	藍絲椰汁涼粉	\$22
0403	鮮芒果西米露	\$20	0503	亞答子椰汁涼粉	\$22
0404	鮮士多啤梨西米露	\$20	0504	鮮士多啤梨涼粉	\$20
0405	鮮奇異果西米露	\$20	0505	鮮芒果涼粉	\$20
0406	鮮西瓜西米露	\$17	0506	鮮奇異果涼粉	\$20
0407	鮮蜜瓜西米露	\$17	0507	鮮木瓜涼粉	\$18
0408	鮮木瓜西米露	\$17	0508	鮮西瓜涼粉	\$18
0409	海底椰西米露	\$17	0509	鮮蜜瓜涼粉	\$18
0410	椰汁西米露	\$14	0510	紅豆伴涼粉	\$18
			0511	鮮什果涼粉	\$22

冰極系列

凍冰冰		雪丸系列			
0701	忌脷鮮龍果冰	\$26	0601	雪丸黑糯米	\$24
0703	鮮芒果冰	\$24	0602	雪丸涼粉	\$20
0704	咖啡原粒冰	\$18	0604	雪丸芝麻糊	\$18
0707	蓮風西米椰汁冰	\$22	0605	雪丸杏仁露	\$18
0712	合桃西米冰	\$18	0606	雪丸合桃糊	\$18
0713	杏仁露粉冰	\$18	0607	雪丸芝麻冰	\$18
0715	綠化蓮子冰	\$15	0608	雪丸杏仁冰	\$18
0716	原粒紅豆冰	\$15	0609	雪丸合桃冰	\$18
0718	芝麻西米冰	\$18			

雪糕系列

0315	雪碧新地	\$22	0709	雪碧紅豆冰	\$23
0313	蜜桃新地	\$22	0710	雪碧蓮子冰	\$23
0314	鮮什果新地	\$30	0711	雪碧綠豆冰	\$23
0305	雪碧香蕉船	\$32			

各式甜品飲連另加

湯圓 \$8 蓮子/海底椰/亞答子/雪丸 \$5 雞蛋 \$4 雪糕球 \$10

熱·甜品

0101	雪蛤燉紅蓮	\$34	0112	著名雙皮奶	\$17
0102	雪耳燉木瓜	\$23	0113	潤腸芝麻糊	\$16
0103	海底椰雪耳羹	\$22	0114	潤腸杏仁露	\$15
0104	海底椰燉鮮奶	\$20	0115	鮮奶杏仁露	\$15
0105	紅豆伴雙皮奶	\$19	0116	綠化蓮子羹	\$15
0106	藍絲粉牛奶	\$19	0117	西米皮麻蓉湯圓	\$15
0107	鳳凰鮮奶糊	\$19	0120	冰花燉雞蛋	\$14
0108	蓮子參寄生蛋茶	\$17	0121	香滑芝麻糊	\$14
0109	潤腸合桃糊	\$17	0122	山渣杏仁露	\$15
0110	潤腸杏仁露	\$17	0124	山渣西米露	\$15
0111	椰汁黑糯米	\$18	0126	百合紅豆沙	\$12
1018	人參咖啡	滿\$15 滿\$12	0127	廣皮綠豆沙	\$12

鮮果系列

凍鮮果牛奶		新鮮榨果汁			
0801	士多啤梨鮮牛奶	\$20	0809	冰凍鮮牛奶	\$12
0802	奇異果鮮牛奶	\$20	0901	鮮粉士多啤梨汁	\$20
0803	芒果鮮牛奶	\$20	0902	鮮榨奇異果汁	\$20
0804	木瓜鮮牛奶	\$18	0903	鮮榨芒果汁	\$20
0805	西瓜鮮牛奶	\$18	0905	鮮榨西瓜汁	\$18
0806	香蕉鮮牛奶	\$18	0906	鮮榨蜜瓜汁	\$18
0807	蜜瓜鮮牛奶	\$18	0907	鮮榨木瓜汁	\$18
0808	椰汁鮮牛奶	\$16	0908	新鮮檸檬汁	\$18

豆腐花

0201	杏仁露豆腐花	\$18	0205	綠豆沙豆腐花	\$15
0202	合桃露豆腐花	\$18	0206	豆腐花	\$12
0203	芝麻露豆腐花	\$18	0213	凍什果豆腐花	\$18
0204	紅豆沙豆腐花	\$15			

糕點系列

47001	人參咖啡糯米糕	\$10	美顏活氧特飲		
47002	人參咖啡紅豆糕	\$10	美顏活氧汁		
47003	水晶椰汁糕	\$12	13001	紅粉清氣汁	\$24
47004	彩Q椰汁糕	\$12	13002	蘭桂青春露汁	\$24
47005	萬壽八寶糕	\$12	(蘭桂、百果、椰香)		
47006	幻彩果凍	\$15	乳酪特飲		
			13003	傳奇百果	\$28
			13004	陽光活力	\$28
			(木瓜、西瓜、鳳梨)		

六十一年經驗

杏花樓

甜蜜回憶 時刻回味

分店地址

山頂道118號山頂廣場地下7號舖	2349 6678
中環德己立街17-19號地下1號舖(近德輔坊)	2973 6017
灣仔支街7-15號地下C舖(英皇集團中心側)	2891 9477
銅鑼灣利園山道57號地下	2915 7797
香港仔灣北街18號地下	2871 9278
西灣仔街後街49號地下(鄰近太安樓)	2569 8278
小西灣藍灣半島廣場地下16號舖	2248 5688
觀塘鴻福道50號寶冠大廈地下(南洋中心對面)	2321 8998
紅磡民樂街8號地下N1舖	2333 1776
尖東新文華中心地下8號舖	2368 0778
九龍尖沙咀廣東道33號中港城商場2樓C13	2377 1088
尖沙咀樂道九龍A地下(凱悅酒店對面)	2366 4720
尖沙咀廣東道33號中港城商場2樓C13	2377 1088
佐敦西貢街3-5號地下2號舖	2388 9297
旺角洗衣街67號地下(中環對面)	2308 1154
荳蔻路德蘭40號地下(近福來村)	2405 1181
廣州天祥樓有西路三十六號	8620-85685277
客戶服務熱線: 2359 9900	

營業時間: 上午十一時至零時

※ 百搭套餐 ※ 美食 + 甜品

美食 (任選一款)

1	南京牛肉 菜肉餛飩 南水雞翼	鯪魚球湯 五香鴨腎 日式叉燒	香茅豬扒 鎮江排竹 蠔油北菇	* 蜜糖雞翼 * 合式肉燥 * 椰汁雞翼	* 金菇牛柳卷 * 粟米斑塊 * 香茅炸醬
2	鮮炸鯪魚球 炸雞絲春卷	金菇牛柳卷 鳳凰煎腸粉	XO醬煎腸粉 椰汁雞翼	南水雞中翼 鮮炸韭菜雲吞	
3	臘味蘿蔔糕 蠔油西生菜	蠔油小菜菜 蜜糖炸雞翼	煎釀豆腐		

自選 美食

自選 甜品

甜品 (任選一款)

A	燉雞蛋 芝麻糊 杏仁露	紅豆沙 綠豆沙 椰汁西米露	鮮果芒果布甸 凍冰鮮牛奶	凍豆腐 燕豆腐花
B	雙皮奶 蓮子茶 蓮子羹 紅豆冰	蓮子冰 合桃糊 西米皮湯圓 紅豆沙豆腐花	綠豆沙豆腐花 芝麻糊豆腐花 湘蓮杏仁露 湘蓮芝麻糊	椰汁鮮牛奶 冰凍芝麻糊 冰凍杏仁露
C	雪丸合桃冰 雪丸芝麻冰 雪丸杏仁冰 杏仁涼粉冰 合桃西米冰 西瓜西米露	蜜瓜西米露 木瓜西米露 海底椰西米露 鮮雞果涼粉 雪丸涼粉 合桃糊豆腐花	湘蓮合桃糊 海底椰燉雙皮奶 紅豆伴雙皮奶 紅豆伴涼粉 凍什果豆腐花 凍芝麻豆腐花	蓮子桑寄生蛋茶 雪丸紅豆沙 雪丸綠豆沙 椰汁黑糯米 椰汁 西瓜汁
D	雪糕蓮子冰 雪糕紅豆冰 雪糕涼粉冰 海底椰雪耳羹 魚汁龍奶	鳳凰奶糊 奇異果西米露 海底椰涼粉 蜜瓜涼粉 木瓜涼粉	西瓜涼粉 奇異果涼粉 上多啤梨涼粉 龍鳳椰汁涼粉 亞答子椰汁涼粉	上多啤梨西米露 龍鳳西米椰汁冰 上多啤梨汁 奇異果奶 芒果奶

全餐供應時間
上午11時至下午6時
星期六、日及假期暫停

自選 美食

自選 甜品

1+ 0 \$16
0 \$14
0 \$16
0 \$14

2+ 0 \$16
0 \$14
0 \$16
0 \$14

3+ 0 \$16
0 \$14
0 \$16
0 \$14

4+ 0 \$16
0 \$14
0 \$16
0 \$14

5+ 0 \$16
0 \$14
0 \$16
0 \$14

6+ 0 \$16
0 \$14
0 \$16
0 \$14

7+ 0 \$16
0 \$14
0 \$16
0 \$14

8+ 0 \$16
0 \$14
0 \$16
0 \$14

9+ 0 \$16
0 \$14
0 \$16
0 \$14

10+ 0 \$16
0 \$14
0 \$16
0 \$14

11+ 0 \$16
0 \$14
0 \$16
0 \$14

12+ 0 \$16
0 \$14
0 \$16
0 \$14

13+ 0 \$16
0 \$14
0 \$16
0 \$14

14+ 0 \$16
0 \$14
0 \$16
0 \$14

15+ 0 \$16
0 \$14
0 \$16
0 \$14

16+ 0 \$16
0 \$14
0 \$16
0 \$14

17+ 0 \$16
0 \$14
0 \$16
0 \$14

18+ 0 \$16
0 \$14
0 \$16
0 \$14

19+ 0 \$16
0 \$14
0 \$16
0 \$14

20+ 0 \$16
0 \$14
0 \$16
0 \$14

21+ 0 \$16
0 \$14
0 \$16
0 \$14

22+ 0 \$16
0 \$14
0 \$16
0 \$14

23+ 0 \$16
0 \$14
0 \$16
0 \$14

24+ 0 \$16
0 \$14
0 \$16
0 \$14

25+ 0 \$16
0 \$14
0 \$16
0 \$14

26+ 0 \$16
0 \$14
0 \$16
0 \$14

27+ 0 \$16
0 \$14
0 \$16
0 \$14

巧製飯麵

1101 南京牛肉	1106 日式叉燒	1112* 台式肉燥
1102 菜肉餛飩	1107 香茅豬扒	1113* 椰汁雞翼
1103 南水雞翼	1108 鎮江排竹	1114* 金菇牛柳卷
1104 鯪魚球湯	1109 蠔油北菇	1115* 粟米斑塊
1105 五香鴨腎	1110* 蜜糖雞翼	1119* 香茅炸醬

(可配上海麵、拉麵、米線、拉麵、白飯、粟米同價)
每款售價 \$24

招牌麵 \$30 | 雙拼麵 \$28

1116 淨西生菜鯪魚球 \$24
1117 淨上海椰菜雞腿 \$24
1118 淨上海韭菜雞腿 \$24

風味小食

1201 麻辣海蜆鴨腎	\$24	1214 南水雞中翼	\$17
1202 鮮炸鯪魚球	\$18	1215 鮮炸韭菜雲吞	\$17
1205 椰汁雞翼	\$18	1216 鮮炸雞絲春卷	\$17
1206 淨南京牛肉	\$24	1218 蜜糖炸雞翼	\$13
1207 淨金菇牛柳卷	\$18	1219 臘味蘿蔔糕	\$13
1209 淨香茅豬扒	\$24	1221 蠔油西生菜/小菜菜	\$13
1210 淨蠔油北菇	\$24	1223 桂花南水蛋(每隻)	\$4
1211 淨鎮江排骨	\$24	1224 淨麵、淨米線、拉麵	\$17
1212 XO醬炒腸粉	\$17	1225 白飯	\$8
1213 鳳凰炒腸粉	\$17	1226 淨菜飯	\$13
		1227 煎釀豆腐	\$13

自製美食 即叫即煮 稍候片刻

配：紅粉活氣汁 或 葡糖青春蜜汁
D餐價另加\$2元

配：葡萄白雪 或 陽光活力
D餐價另加\$5元

杏花樓深信
一心的製作，
親切熱誠的服務，
必定可令顧客
滿足地離開，渴望地回來！

營業時間：早上8時至晚上9時



2815 7070

套餐推介歡迎光臨

A餐 早餐 14元

各式吐司
花生厚片吐司
奶油厚片吐司
椰香厚片吐司
香茅厚片吐司
芝麻厚片吐司
芒果厚片吐司
西瓜厚片吐司
朱古力厚片吐司
絲特茶/綠茶/咖啡

B餐 16元

各式雙拼
肉丸、牛丸、
魚豆、貢丸、
貢根、午餐肉、
火腿、雞豆、肉片
煙肉、魚餃
可配公仔麵、
米線、河粉、
粗幼麵等。

C餐 18元

特式粉麵

豬扒、冬菇肉片、晚菜、雞扒、
沙爹牛肉、雞翼、牛腩、燒鴨
可配公仔麵、米線、河粉、粗幼麵等。

以上各款早餐可配珍珠奶茶、咖啡、
紅/綠茶系列
(早上8時至11時供應)

桃源簡餐 27元

每天三款
任選一款

配：珍珠奶茶/鮮果綠茶
(中午12:00-下午2:00供應)

桃源常餐 30元

任擇特式
粉/麵/飯/米線

配：珍珠奶茶/茉香奶茶
鮮果紅茶/鮮果綠茶
(常餐全日供應)

下午茶餐 18元

- | | |
|--------|----------|
| 1 奶油吐司 | 8 炸薯餅 |
| 2 咖喱角 | 9 玉子豆腐 |
| 3 特式春卷 | 10 鹽酥丸貢根 |
| 4 滷水蛋翼 | 11 滷味茄子 |
| 5 蘿蔔糕 | 12 炸芋丸 |
| 7 珍寶腸 | |

配：珍珠奶茶/茉香奶茶
紅綠茶系列
(下午2:30-6:00供應)

桃源特餐 21元

- | |
|---------|
| 1 特式豬扒包 |
| 2 特式熱狗包 |
| 3 特式雞扒包 |
| 4 沙爹牛肉包 |

配：珍珠奶茶/紅綠茶系列
(下午2時后供應)

桃源

自選三拼米線餐 20元

滷水雞翼、沙爹牛肉
京都炸醬、冬菇肉片
滷水雞腎、美味腸仔
台式貢根、新鮮時菜
桃源火腿、爽口魚蛋
滷水翼尖、煎午餐肉

配：珍珠奶茶/茉香奶茶
紅綠茶系列
(下午2:30-6:00供應)

本月晚餐大特價



(由晚上五時至九時供應)
一律 20元

配：珍珠奶茶或紅綠茶系列

全部特式粉麵飯

仙桃源 開心價套餐



早餐

A吐司餐 \$10

可選:花生.奶油.椰香.香芋.芝麻.
芒果.西瓜.草莓.朱古力等
轉混醬或蒜蓉吐司加\$2

B自選雙拼餐 \$15

可選:肉丸.貢丸.魚旦.牛丸.魚餃.
貢根.火腿.雞旦.牛腩.雞亦.
午餐肉.五香肉丁.冬菇肉
片.雪菜肉絲.炸菜肉絲.沙嗲
牛肉.炸丈肉絲.豬扒.雞亦尖
可配:米線.公仔麵.河粉.通粉.
生麵.轉烏冬/拉麵加\$2

C特餐 \$14

可選:豬扒包/熱狗包/雞扒包.
西多士/沙嗲牛包/羅白糕
炒米線/豬柳漢堡包

D任兩款餐 \$18

可選:吐司/珍寶腸/雙旦/薯餅
豬柳/腸仔/火腿/羅白糕

只限堂食或外賣自取

8:00-11:00

全新推介大大碗米線

2:30-6:00

\$10 星期一至五
只限堂食
不包飲品

下午茶餐 \$14

1奶油吐司 8炸薯餅
2咖哩角 9玉子豆腐
3春卷 10鹽酥貢根
4鹵水蛋亦 11鹵味茄子
5羅白糕 12炸芋丸
6脆皮沙律 13燒賣
7珍寶腸 14腐皮條

桃源特餐 \$16

1豬扒包 2熱狗包 3雞扒包
4沙嗲牛包 5豬柳漢堡包

自選三拼米線 \$20

鹵水雞亦/沙嗲牛肉
京都炸醬/冬菇肉片
鹵水雞寶/美味腸仔
台式貢根/新鮮時菜
桃源火腿/爽口魚蛋
鹵水亦尖/煎午餐肉

星期一至五 2:30-6:00

所有特式粉麵飯連飲品

一律\$20 星期一至五

早上11:00-12:30 下午5:00-8:00

只限堂食/外賣自取
(晚上外賣自取加\$1)

各款早餐下午茶餐/特餐/粉麵套餐送飲品:珍珠奶茶或
紅/綠茶系列.轉其它飲品照價減收\$13

仙桃源 到會食譜

地址：中環士丹利街74-76號B座大底2-3樓 營業時間：早上11時至晚上11時

熱線電話：2815 7070

傳真電話：2815 7171

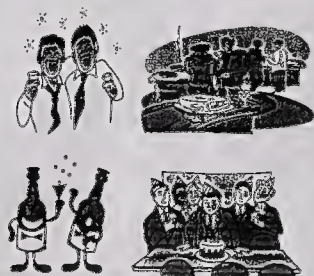
冷盤類		熱盤類		炒粉麵飯類	
西式凍肉拼盤	4磅/\$250	酥炸銀雪魚	3磅/\$250	焗芝士白汁海鮮飯	5磅/\$150
越式大拼盤	4磅/\$250	香蒜焗羊腩扒	3磅/\$240	焗鮮茄石斑飯	5磅/\$150
各式越式樹樺粉	5磅/\$150	酥酒燴牛柳	5磅/\$180	焗葡國雞球飯	5磅/\$150
自選三文治	每盤/\$90	荷國雞	5磅/\$180	焗吞拿魚意粉	5磅/\$150
雞尾酒會小食	每打/\$35	椒鹽肉排	5磅/\$180	焗火腿雞絲意粉	5磅/\$150
燒烤包	每位/\$38	京都肉排	5磅/\$180	焗肉醬意大利粉	5磅/\$150
沙律類		西班牙煎豬柳	5磅/\$180	日式海鮮炒烏冬	5磅/\$150
日式蟹籽沙律	5磅/\$280	海南咖喱牛腩	5磅/\$180	黑椒牛柳絲炒烏冬	5磅/\$150
蜜柚鮮大蝦沙律	5磅/\$280	海南咖喱雞	5磅/\$180	北菇斑腩炒河	5磅/\$150
大蝦蛋沙律	5磅/\$180	菠蘿咕嚕肉	5磅/\$180	豉油皇鮮魷炒麵	5磅/\$150
鮮什果沙律	5磅/\$220	香茅豬扒拼雞翼	5磅/\$180	星洲海鮮炒飯	5磅/\$150
西芹蘋果雞肉沙律	5磅/\$200	雞中翼拼紅腸	5磅/\$180	咸魚雞粒炒飯	5磅/\$150
吞拿魚沙律	5磅/\$180	蒜茸雞扒	5磅/\$180	生炒牛肉飯	5磅/\$150
什菜沙律(千島汁)	5磅/\$180	葡汁焗四蔬	5磅/\$180	干炒豬扒意粉	5磅/\$130
什果沙律	5磅/\$180	冬菇枝竹羅漢齋	5磅/\$180	越南扎肉炒檬粉	5磅/\$130
甜品		吉列豬扒或班塊	4磅/\$180	干炒三絲檬粉	5磅/\$130
芒果布甸	3磅/\$150	中式牛柳	4磅/\$180	干燒伊麵	5磅/\$130
士多啤利布甸	3磅/\$150	西檸雞球	4磅/\$180	雪菜火鴨絲枝米	5磅/\$130
新鮮果盤	3磅/\$200	腰果肉丁或雞丁	4磅/\$180	廈門炒米	5磅/\$130
椰汁馬豆糕	5磅/\$150	茄子牛仔骨	3磅/\$180	星洲炒米	5磅/\$130
椰絲雞唔哩糖	5磅/\$150	法式焗青口薯茸	3打/\$160	菠蘿火腿腸仔炒飯	5磅/\$130
燒味類		茄汁菠蘿腸仔	5磅/\$160	楊州炒飯	5磅/\$130
金牌鴻運乳豬	每隻/\$280	北菇枝竹扒時菜	5磅/\$160	越式炒飯	5磅/\$130
中式燒味拼盆	4磅/\$250	春卷、咖喱角	每打/\$28	菜粒臘味炒飯	5磅/\$130
切雞或鹽焗雞	每隻/\$80				

金牌家鄉風味小盆菜

5磅/\$300

燒肉、燒鴨、切雞、
干煎大蝦、蘿蔔、蜆豉、
魚蛋、時菜、豬皮、
芋頭扣肉、煎釀鯪魚、
冬菇髮菜、鴨掌

奉送餐具用品
運費：香港 \$50
九龍及新界 \$100-\$200



桃園潮州粥麵

香港皇后大道中138號地下2號舖
電話：2581 9725 傳真：2581 9727

八寶河
牛腩、牛肚、牛根、牛丸、魚旦、墨丸、魚餃、肉丸
河粉、米粉、麵、粉麵同價 \$26

油	水	牛	什	30
油	水	腩	腩	30
油	水	牛	肚	30
油	水	牛	根	30
腩	什	雙	拼	36
		方魚肉	碎粥	20
潮州粥品		瑞柱肉	碎粥	20
		冬菇肉	碎粥	20
		魷魚肉	碎粥	20
		潮州蒸粉	粿(三隻)	10
小食		臘味糯米	卷皮(三件)	10
		酥炸魚	珠	12
		糯米珍	豆腐	6
		油水	豆	6
		醬汁	蘿蔔	6

綠絲	麵	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	
----	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	--

靠得住麵食

請勾單

(外賣加一元)

請寫編號:

(每款五元)		(每款四元)		(每款三元)		飲品:熱8元 凍9元	
福字伊麵	<input type="checkbox"/>	牛丸	<input type="checkbox"/>	豬皮	<input type="checkbox"/>	咖啡	<input type="checkbox"/>
河粉	<input type="checkbox"/>	魚皮角	<input type="checkbox"/>	羅白	<input type="checkbox"/>	奶茶	<input type="checkbox"/>
米粉	<input type="checkbox"/>	墨丸	<input type="checkbox"/>	豬紅	<input type="checkbox"/>	鴛鴦	<input type="checkbox"/>
瀨粉	<input type="checkbox"/>	腿丸	<input type="checkbox"/>	魚蛋	<input type="checkbox"/>	檸茶	<input type="checkbox"/>
油麵	<input type="checkbox"/>	鹵腎	<input type="checkbox"/>	紅腸	<input type="checkbox"/>	檸蜜	<input type="checkbox"/>
粗麵	<input type="checkbox"/>	油菜	<input type="checkbox"/>	腸仔	<input type="checkbox"/>	華田	<input type="checkbox"/>
幼麵	<input type="checkbox"/>	魚片	<input type="checkbox"/>	(每款六元)		好立克	<input type="checkbox"/>
牛腩	<input type="checkbox"/>	上齋	<input type="checkbox"/>	出前一丁	<input type="checkbox"/>	奶油多	<input type="checkbox"/>
栢菜	<input type="checkbox"/>	豉卜	<input type="checkbox"/>	可樂	<input type="checkbox"/>	蛋治	<input type="checkbox"/>
扎肉	<input type="checkbox"/>	鳳爪	<input type="checkbox"/>	七喜	<input type="checkbox"/>	腿治	<input type="checkbox"/>
雞翼	<input type="checkbox"/>	鯪魚球	<input type="checkbox"/>	橙汁	<input type="checkbox"/>	牛治	<input type="checkbox"/>
豬腸	<input type="checkbox"/>	冬菇	<input type="checkbox"/>	蟹柳	<input type="checkbox"/>	腿蛋治	<input type="checkbox"/>
魷魚	<input type="checkbox"/>	蠔柳	<input type="checkbox"/>	豉漿	<input type="checkbox"/>	蛋牛治	<input type="checkbox"/>
蠔油灼時菜每碟十元		<input type="checkbox"/>					

加物哩汁 ☐ 加冬菜/葱 ☐

(美食粉麵最少兩碗起)

亞細亞街91號地下 FAX 2854 9234

\$

各式小菜

三鮮菜心	\$48
肉片菜心	48
羅漢菜窩	48
家常豆腐	48
酸辣湯	35
雞鴨血湯	30
雪菜肉絲湯	32
什錦海參	68
紅燒海參	68
蔥爆牛肉	48
韭黃鱔糊	58
宮保雞丁	48
美果雞丁	48
椒鹽中蝦	58
青椒肉絲	48
雪菜肉絲	48
干煸四季豆	35
油淋雞半只	85
魚香茄子	52
椒鹽排骨	48
糖醋排骨	48
回鍋肉	45

砂鍋類

砂鍋獅子頭	\$62
砂鍋津白	55
砂鍋什蛋	58
砂鍋魚頭	78
砂鍋豆腐	50

冷盆類

拌芹菜	22
醉雞	48
燻魚	48
海蜇	48
五香牛肉	48
撈拌雞	48

冷麵類

三絲冷麵	32
三鮮冷麵	32
雞絲冷麵	32
榨菜肉絲冷麵	32
辣醬冷麵	32
七彩冷麵	32

上海飯店

歡迎外賣·電召即送

應小家各豐經堂旅一
時吃鄉式儉濟吃遊津
名總齒美隣實外社歡
菜匯味點意覓寶團迎

營業時間: 上午十一時至深夜十二時十分
價錢如有更改,恕不另行通知

地址: 九龍尖沙咀天文台道 12 號地下
ADD: G/F, NO. 12 OBSERVATORY ROAD,
Tsim Sha Tsui, Kowloon.

外賣熱線: 2368 6556
外賣熱線: 2367 0863

飽點類	煨麵類	年糕類	客飯類
南翔小籠 \$28	青菜煨麵 \$24	蝦腰糕 \$28	菜心獅子頭 \$26
鮮肉鍋貼 15	肉三絲麵 25	雞絲湯糕 28	豉椒排骨 28
鮮肉蒸餃 28	雞絲煨麵 25	雞火湯糕 28	炒鱸糊 28
煎雲吞 32	肉絲煨麵 25	肉絲湯糕 28	素什景 25
銀絲卷 8	蝦仁菇煨麵 25	三鮮湯糕 28	洋葱牛肉絲 24
菜肉雲吞 22	蝦冬咸肉煨麵 25	什景湯糕 28	炸菜肉絲 24
油豆腐絲 22		蝦仁湯糕 28	紅燒海參 28
雞湯水餃 22	湯麵類	什景炒糕 32	魚香茄子 26
豇沙鍋餅 28	上海湯麵 22	雞絲炒糕 32	咸肉豆腐 28
生煎飽 15	排骨麵 22	蝦仁炒糕 32	炒什景 24
蔥油餅 18	什景麵 25	肉絲炒糕 32	蝦仁炒蛋 25
芝麻湯圓 16	炸菜肉麵 22	蝦腰炒糕 32	雪菜肉絲 24
脆皮春卷 24	炸菜肉絲麵 22	三鮮炒糕 32	菜心肉片 24
	大冷麵 22		家常豆腐 24
炒麵類	什錦麵 25	飯類	紅燒豆腐 24
上海粗炒 25	雲菜肉絲麵 25	蝦腰炒飯 28	回鍋肉 25
三鮮炒麵 28	蔥油排骨麵 22	雞火炒飯 25	時菜排骨 28
回鍋肉炒粗麵 38	飯担麵 20	三絲炒飯 25	麻婆豆腐 24
鱸柳炒粗麵 35	雞絲麵 22	雞絲炒飯 25	津白肉絲 24
弄黃肉絲炒冷麵 28	揚州炒飯 25	蝦仁炒飯 25	香干肉絲 24
椒鹽排骨炒粗麵 28		什錦炒飯 25	八寶辣醬紅 24
排骨炒粗麵 32		揚州炒飯 25	燒小排骨 28
			豆腐石斑頭尾 38
外賣熱線：2368 6556		外賣熱線：2367 0863	

經濟客飯			

豉毛骨	25	鮮茄牛肉	25
椒白菜	25	冬菇菜心	25
椒菜肉	25	湯醬百頁	25
雪菜肉	25	湯三鮮	25
炆豆腐	25	炒什錦	25
王婆豆腐	25	炒三鮮	25
肉絲炒蛋	25	津白肉絲	25
素什錦	25	回鍋肉	25
鮮茄炒蛋	25	冬菇豆腐	25
漁香茄子	25	家常豆腐	25
八寶辣醬	25	蝦仁炒蛋	25
菜心肉片	25	蝦仁豆腐	25
百頁肉絲	25	香干肉絲	25
火腿炒蛋	25	咸肉百頁	25
洋葱牛肉絲	25	咸肉豆腐	25
銀芽三絲	25	菜心獅子頭	25
干扁四季豆	25	咸肉粉絲	25
紅燒黃魚	25	炒鱔糊	25
		梅菜扣肉	25

上海老正興菜館

九龍尖沙咀天文台道二號地下
外賣電話：2368 9930
2311 0796
營業時間上午十一時至深夜二時

各式小菜			

什錦炒公婆腰青雪芹辣梗釀醋回	90	火腿津白	58
紅燒海參	90	咸肉菜心	58
蔥爆牛肉	62	菇片菜心	58
炒鱔糊	68	肉片菜心	58
公保雞丁	65	清炒蝦仁	98
腰果雞丁	65	麻婆豆腐	58
銀芽雞絲	65	漁香茄子	58
椒鹽雞絲	58	醋溜魚塊	78
雪菜肉絲	58	乾煸四季	58
炸菜肉絲	58	油淋雞半	85
辣子肉丁	58	賽螃蟹	80
腰果肉丁	58	回鍋牛肉	62
椒鹽排骨	62	京蔥扒鴨	95
糖醋排骨	62	走油元蹄	120
回鍋肉	58	醋溜黃花魚	128

冷盆類	砂鍋湯類	年糕類	飯類
涼拌芹菜30	砂鍋津白65	炸絲湯糕28	火腿炒飯28
油炆竹筴35	砂鍋菜芯65	雞絲湯糕28	雞火炒飯28
脆皮素鵝40	砂鍋什錦65	肉絲湯糕28	三絲炒飯28
冬菇烤美35	酸辣湯小25	什鮮湯糕28	蝦仁炒飯28
五香牛肉52	雞鴨血湯30	什錦湯糕28	什錦州飯28
美味燻魚52	砂鍋魚頭88	蝦仁湯糕28	
花雕醉雞60	砂鍋云吞雞半只88	什錦炒糕35	飽點類
香脆海蜆52		雞絲炒糕35	南翔小籠飽32
雞絲粉皮52	湯麵類	蝦仁炒糕35	鮮肉鍋貼15
銀江肴肉60	上海湯麵25	肉絲炒糕35	鮮肉蒸餃32
雪菜毛豆48	上排骨麵25	雪鮮炒糕35	炸銀絲卷15
咖喱魷魚35	大骨肉麵25		炸銀雲吞25
白切肉52	燻魚麵25	炒麵類	炸銀絲卷12
擇擇雞52	燻肉麵25	上海粗炒麵28	銀菜肉雲吞25
素什錦35	燻菜麵25	三絲炒麵30	油豆腐粉絲25
八寶辣醬35	燻肉麵25	什錦炒麵30	雞湯水餃25
醬鴨舌65	燻菜麵25	餛飩炒麵35	豇豆沙鍋餅28
	燻肉麵25	韭黃肉絲炒麵30	菜豆肉飽5
	燻菜麵25	冬菇炒麵30	芝麻肉飽5
	燻肉麵25	排骨炒麵32	臘肉春卷25
	燻菜麵25	回鍋肉炒麵35	脆生煎飽15
			高麗豆沙48
外賣電話：2368 9930, 2311 0796			

DIM SUM BRUNCH TABULATION SHEET

PLEASE PAY SERVER 請付賬給服務員。謝謝！

賜顧您的意見

敬請閣下提供寶貴意見，使我們能更進一步
提高中藥飲品及服務的質素。

閣下對敝公司下列各方面意見：

	滿意	普通	不滿意	原因：
飲品	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
服務	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
清潔	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

其它意見及提議：_____

姓名：_____（填寫與否悉隨尊意）

地址：_____

電話：_____

日期：_____

年 月 日



總店 香港九龍佐敦道 26E 地下 A&B 舖 23779292
分店 香港九龍白加士街 55 號地下 29920646

河粉	粉	鮑魚	龍蝦丸	豬扒肉	墨魚丸
米粉	粉	茄	貴	蝦	勁辣魚蛋
油麵	麵	麵	瓜	臘	滿水雞翼
出前一丁	麵	酸	芝士	臘	鮫魚肉
粗麵	麵	滿水牛腰	草	豬皮	豬手
幼麵	麵	鮫魚球	豆腐	臘	午餐肉
米線	麵	冬菇	牛腩	豬紅	臘翼尖
烏冬	麵	滿水鴨肉	牛筋	金錢肚	臘紅腸
		辣雞翼	魚蛋	牛什	滿水蛋
		醃豆腐	滿水鳳爪	牛丸	時菜

車仔麵 A 餐 \$18	車仔麵 B 餐 \$22
任選兩款食品 + 麵底	任選三款食品 + 麵底
送熱飲或汽水	送熱飲或汽水
凍飲加 \$2 鮮奶加 \$4	凍飲加 \$2 鮮奶加 \$4

飲品	小食	精選食品
印度咖啡 10 12	燒賣 5/5 只	生菜鮫魚肉 10
錫蘭紅茶 10 12	臘紅腸 5/4 只	韭菜豬紅 12
好立克 10 12	臘豆腐 5/4 只	韭菜豬紅豬腸 15
阿華田 10 12	臘雞爪 5/4 只	碗仔翅 10
檸檬茶 10 12	臘青椒 5/4 只	鮫魚肉碗仔翅 12
檸檬水 10 12	臘尖椒 5/3 只	煎燒餅 15
檸檬 10 12	勁辣魚蛋 5/6 只	時菜 8
椰啡 10 12	炸鮫魚球 5/4 只	
杏仁霜 10 12	牛柏菜 5/半	淨糯米飯 10
鮮奶 10 12	炸大腸 5/半	單拼糯米飯 15
朱古力 10 12	牛什 5/半	雙拼糯米飯 18
西洋菜蜜 10 12	炸薯薯 5/件	油鴨牌糯米飯 20
柑橘露 10 12	炸芋頭 5/件	
柚子茶 10 12	蘆筍池 5/只	
檸檬 12 14		
豆漿 8 16		
鮮奶加蛋 15		

一 品 庖
總店 香港九龍佐敦道 26F 地下 A&B 舖 23779292
分店 香港九龍白加士街 55 號地下 29920646

生 滾 粥

蠔仔肉碎粥	22	豬肝粥	16	肉片豬肚粥	18
鮮雞粥	22	豬肚粥	16	粉腸肉片粥	18
田雞粥	22	魚雲粥	18	豬肝皮蛋粥	18
泥魷粥	22	魚腩粥	18	豬肝粉腸粥	18
魚頭腩粥	22	及第粥	18	豬肝魚片粥	18
肉片粥	16	粉腸皮蛋粥	18	豬肚粉腸粥	18
滑牛粥	16	牛肉皮蛋粥	18	艇仔皮蛋粥	16
粉腸粥	16	粉腸牛肉粥	18	碎牛豬紅粥	16

粥 品

艇仔粥	10
皮蛋瘦	10
豬紅粥	10
碎牛粥	10
魚片粥	10

腸 粉

齋腸	8
蝦米腸	8
鮮蝦腸	12
牛肉腸	12
叉燒腸	12
蛋花腸	12

炒 粉

炒米粉	10
炒麵	10
日式炒生麵	12
日式炒烏冬	12
炸兩	10

蒸 飯 套 餐
【晚上六時後供應】

果皮泥鯉
土魷排骨
北菇滑雞
梅菜腩仔
豉汁魚雲
鹹魚肉餅
榨菜田雞
榨菜牛肉
豉汁白蜆
梅菜鯪魚
鹹蛋肉餅
梅子排骨
\$28

配 絲苗白飯・例湯

【 午 飯 便 宜 】
（茶市時請查閱當日菜式）

來電時請查詢當日菜式	
任選兩餸	\$18
任選三餸	\$22
奉送飲品。晚飯加 \$2	

壹品
・好介紹・
《豬潤滑牛麵》
\$18
配飲品加 \$4

麵點批發價Wholesales Price

各式急凍水餃、小籠飽、鍋貼 Frozen Dumplings

蟹粉小籠飽1.	Steam Crab Meat & Pork Juicy Buns (50)	15.00
滷湯小籠飽2.	Steam Juicy Pork Buns (50)	8.50
韭菜肉小籠飽3.	Chives & Pork Steam Juicy Buns (50)	9.00
素菜小籠飽4.	Steam Vegetable Juicy Pork Buns (50)	12.00
菜肉鍋貼5.	Cabbage & Pork Fried Dumpling (50)	8.50
韭菜肉鍋貼6.	Chives & Pork Fried Dumpling (50)	9.00
冬菇雞肉鍋貼7.	Fresh Mushroom, Chicken Meat & Cabbage Fried Dumpling (50)	10.00
冬菇雞肉薄皮水餃8.	Fresh Mushroom, Chicken Meat & Cabbage Boil Dumpling (50)	9.00
韭菜肉薄皮水餃9.	Chives & Pork Boil Dumpling (50)	8.00
紹菜肉薄皮水餃10.	Cabbage & Pork Boil Dumpling (50)	8.00
韭菜肉蝦仁薄皮水餃11.	Shrimp, Pork & Chives Boil Dumpling (50)	13.00
紹菜肉蝦仁薄皮水餃12.	Shrimp, Pork & Cabbage Boil Dumpling (50)	14.00
冬菇素菜水餃13.	Fresh Mushroom & Vegetable Boil Dumpling (50) ...	11.00
韭菜素餃14.	Fresh Mushroom & Spinach Boil Dumpling (50)	15.00
麻辣肉水餃15.	Spicy Pork Boil Dumpling (50)	11.00
紹菜牛肉水餃16.	Beef & Cabbage Boil Dumpling (50)	13.00
西蘭菜雞肉薄皮水餃17.	Pork & Watercrest Boil Dumpling (50)	12.00
韭菜雞肉薄皮水餃18.	Pork & Vegetable Shanghai Style Boil Dumplings(50)	9.00
韭菜蝦仁雞肉薄皮水餃19.	Shrimp, Pork & Vegetable Shanghai Style Boil Dumpling (50)	12.00
鮮蝦韭菜薄皮水餃20.	Mushroom, Shrimp & Chives Boil Dumpling (50)	18.00

饅頭飽點 Steamed Buns

菜肉飽1.	Pork & Vegetable Bun (6)	3.50
白饅頭2.	Plain Steamed Bun (6)	2.50
白饅頭卷3.	Plain Steamed Roll Bun (8)	3.50
蔥油花卷4.	Scallion Steamed Roll Bun (8)	3.50
糯米卷5.	Sticky Rice Roll Bun	3.50
蔥油餅6.	Scallion Pancake (1)	1.95
紅豆沙飽7.	Red Bean Bun (6)	3.50
雞肉飽8.	Mushroom & Chicken Meat Bun (5)	3.50
叉燒飽9.	Roast Pork Bun (5)	3.50
韭菜肉飽10.	Chives & Pork Bun (6)	3.50
蓮蓉飽11.	Lotus Bun (5)	3.50
素菜飽12.	Vegetable Bun (4)	3.50
臘腸飽13.	Sausage Bun (6)	3.50
花生咸肉粽14.	Sticky Rice w. Pork & Peanuts (1)	1.50
綠豆咸肉粽15.	Sticky Rice w. Pork & Greenbean (1)	1.50

11:00a.m.後供應

生炒牛崧飯	鹹魚雞粒炒飯	鹹魚雞粒豆腐飯	蝦醬鮮魷粒炒飯	豉椒排骨飯	茄汁豬扒飯	鮮茄牛肉片飯	鮮茄牛肉排飯	梅菜扣肉排飯	豆腐排骨飯	豆腐斑腩飯	咖喱牛腩飯	咖喱雞飯
粟米火鴨絲炆米	粟米牛崧飯	豆腐斑腩飯	涼瓜斑腩飯	涼瓜排骨飯	豉椒什會飯	西芹雞柳飯	味菜鮮魷飯	味菜牛肉飯	滑蛋牛肉飯	滑蛋肉片飯	什菜肉片飯	什菜粒炒飯

以上各款奉送例湯，
轉冷熱飲品加\$3，轉可樂加\$6

每款 \$35

加一服務費 10% Service Charge

營業時間:早上7時至深夜1時

【特別推介】

瑶柱冬瓜

海鮮湯飯 \$35

煲仔小菜


魚香茄子煲	40	薑蔥魚腩煲	45
梅菜扣肉排煲	45	紅燒魚頭煲	50
生菜鯪魚球煲	45	啫啫滑雞煲	50
咸魚雞粒豆腐煲	45	茄子魚腩煲	50
紅燒斑腩煲	45	咖喱滑雞煲	50
咖喱牛腩煲	45	XO醬茄子雞球煲	55
海味粉絲什菜煲	45	豆腐海鮮煲	55

九龍尖沙咀廣東道72號地下


電話:2377 2604 傳真:2314 8902

加一服務費 10% Service Charge

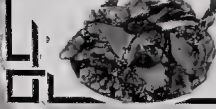
營業時間:早上7時至深夜1時



叉燒拼貴妃雞	油雞拼燒鵝	燒鵝拼叉燒	五香牛腩拼海蜆	海蜆拼燻蹄	黑椒牛仔骨	甜辣醬豬扒	蜜豆炒臘味	香煎芙蓉蛋	滑蛋炒蝦仁	腰果炒蝦仁	涼瓜炒牛肉	粟米石斑塊	XO醬西芹炒雞柳	三菇扒豆腐	甜醋咕嚕肉
栗子炆滑雞煲	XO醬京蔥牛肉	梅菜扣肉排煲	南乳豬手	粟米西芹炒鮮魷	XO醬茄子雞球煲	鮮茄豬扒	鮮百合西芹炒帶子	咖哩牛腩煲	西檸煎軟雞	香橙煎軟雞	咸魚雞粒豆腐煲	薑蔥魚腩煲	XO醬炆鴨件		



每位任選小菜一款
11:00a.m.後供應
每位\$**60**
每兩位\$**110**
奉送冷熱飲品或例湯
油茶一碟、白飯或麵
飲可口可樂加\$5



加一服務費 10% Service Charge

海 翠 海 鮮 酒 家

九龍尖沙嘴北京道71至77號誠信大廈一至三樓電話(852)2311/2888傳真(852)2311/8500

每席 \$1988.

半席 \$995.

金牌海鮮宴

錦	碧	沙	紅	富	瑤	清	羗
鋪	綠	律	燒	貴	柱	蒸	蔥
乳	彩	海	竹	黃	扒	大	焗
豬	鳳	鮮	笙	金	時	海	肉
拵	花	皇	海	羹	蔬	斑	蚧
盆	姿	卷	羹	蝦	飯	麵	品

每席內包：嘉仕伯啤酒六罐：汽水八罐：茶芥：加一：鴿片全免

海 翠 海 鮮 酒 家

九龍尖沙嘴北京道71至77號誠信大廈一至三樓電話(852)2311/2888傳真(852)2311/8500

豪 情 誠

全 包 價
每 席 \$2288.
半 席 \$1150.

大紅乳豬全體	白灼游水生蝦	碧綠花姿珊瑚蚌	奇妙海鮮捲	紅燒竹笙海皇翅	清蒸大海石斑	泰式蒸羔蟹	海翠一品燒雞	金銀饅頭	金蒜炆伊麵	精美甜品	鮮果拼盤
--------	--------	---------	-------	---------	--------	-------	--------	------	-------	------	------

每席內包: 嘉仕伯啤酒六罐: 汽水六罐: 茶芥: 加一: 鵝片全免



新洪記茶餐廳



早 餐

(供應時間 7:00am—11:00am)

晨 早 麵 餐

炸菜肉絲	雪菜肉絲
沙嗲牛肉	五香肉丁
回 窩 肉	腸 仔
叉 燒	紅 腸
餐 肉	火 腿
滷水雞翼	雞 蛋

以上任選兩款

配：通粉、米線、意粉、公仔麵
河粉、米粉、麵 (出前一丁加二元)

奉送奶茶或咖啡 (凍飲加二元)

營 養 早 餐

A 火腿煎蛋或奄列
B 餐肉煎蛋或奄列
C 腸仔煎蛋或奄列
D 紅腸煎蛋或奄列
E 餐 肉 火 腿
跟牛油方飽 (多七加一元)

奉送凍鮮奶、咖啡或茶

(熱鮮奶或凍飲加二元)

每位 \$ 18.



三 文 治 餐

火腿蛋治
餐肉蛋治
蛋 牛 治
餐 腿 治



以上三文治均

奉送奶茶或咖啡、凍飲加二元)

粥 餐

艇 仔 粥
皖 魚 片 粥
皮蛋瘦肉粥
免治牛肉粥

以上粥類

配：腸粉、燒賣或炒麵



新洪記茶餐廳



特價午餐

雪菜肉絲	沙嗲牛肉
炸菜肉絲	五香肉丁
滷水雞翼	回窩肉
紅腸	叉燒
腸仔	餐肉

以上任選一款

配通粉、米粉、意粉、河粉、公仔麵、米線、麵
跟火腿奄列、牛油方飽（出前 丁加二元）

（供應時間：11:00am - 5:30pm）

\$23

下午茶餐

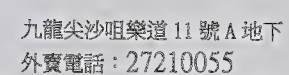
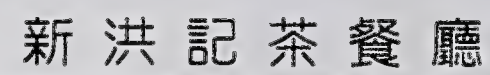
- A. 雞中翼、薯條
- B. 法蘭西多士
- C. 豬扒飽
- D. 熱狗飽
- E. 沙嗲牛肉飽
- F. XO醬煎腸粉
- G. 腸粉、燒賣

（供應時間：2:30pm - 5:30pm）

\$16



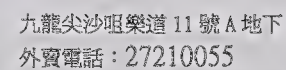
以上各款套餐奉送奶茶或咖啡（凍飲加二元）



各式飯類			炒河、米、麵、意粉		生滾粥類				
咖喱雞扒飯	25	時菜雞扒飯	25	沙嗲牛肉飯	25	干炒牛河	30	及第粥	17
咖喱豬扒飯	25	時菜雞絲飯	25	沙嗲肉片飯	25	干炒肉片河	30	豬腰粥	17
咖喱雞絲飯	25	黑椒牛肉飯	25	沙嗲魚柳飯	25	干炒排骨河	30	豬肚粥	17
咖喱牛肉飯	25	黑椒肉片飯	25	沙嗲雞絲飯	25	干炒牛腩河	30	豬膾粥	17
咖喱肉片飯	25	黑椒豬扒飯	25	沙嗲雞扒飯	25	干炒叉燒河	30	豬肉丸粥	17
咖喱排骨飯	25	黑椒雞扒飯	25	滑蛋牛肉飯	25	干炒雞扒河	30	豬粉腸粥	17
咖喱魚柳飯	25	黑椒雞絲飯	25	滑蛋肉片飯	25	干炒雞絲河	30	皮蛋瘦肉粥	17
咖喱牛腩飯	25	黑椒魚柳飯	25	滑蛋雞扒飯	25	干炒三絲河	30	雞粥	17
豉椒牛肉飯	25	鮮茄牛肉飯	25	滑蛋蝦仁飯	25	干炒三絲河	30	艇仔粥	17
豉椒排骨飯	25	鮮茄肉片飯	25	蜜蛋免治牛肉飯	25	時菜牛肉河	30	滑牛粥	17
豉椒肉片飯	25	鮮茄煎蛋飯	25	生炒牛肉飯	25	時菜肉片河	30	牛什粥	17
豉椒魚柳飯	25	鮮茄魚柳飯	25	生炒雞絲飯	25	時菜排骨河	30	牛肚粥	17
豉椒雞絲飯	25	鮮茄豬扒飯	25	西炒飯	25	時菜叉燒河	30	免治牛肉粥	17
豉椒豬扒飯	25	鮮茄雞扒飯	25	楊州炒飯	25	時菜雞絲河	30	生菜魚蓉粥	17
時菜牛肉飯	25	鮮茄雞絲飯	25	星洲炒飯	25	豉椒牛肉河	30	鮑魚片粥	17
時菜肉片飯	25	粟米肉片飯	25	涼瓜排骨飯	25	豉椒肉片河	30	鮑魚腩粥	22
時菜排骨飯	25	粟米牛肉飯	25	涼瓜火腩飯	25	豉椒排骨河	30	魚雲粥	22
時菜魚柳飯	25	粟米魚柳飯	25	涼瓜肉片飯	25	豉椒雞絲河	30	田雞粥	22
時菜火腩飯	25	粟米豬扒飯	25	叉燒蛋飯	25	豉椒叉燒河	30	鮑魚粥	60
時菜牛腩飯	25	粟米雞扒飯	25	餐肉蛋飯	25	星洲炒米	30	明火白粥	10
時菜牛肚飯	25	粟米雞絲飯	25	火腿蛋飯	25	廈門炒米	30		
時菜牛什飯	25	芙蓉蛋飯	25	腸仔蛋飯	25	肉絲炒麵	30		
時菜豬扒飯	25	鹹魚雞粒炒飯	25	紅腸蛋飯	25	上海粗炒	30		

以上雙拼加五元

以上各款奉送咖啡、茶或例湯（凍飲加二元）早上 11:06am 後供應

[illegible]

金廣燒味館		特式扒餐		鹽焗鷄餐		特餐		特平粉、麵、飯		下午茶	
單拼飯(盅) 23		火腿雞扒飯		美味鹽焗雞飯		沙爹牛肉湯意		干炒牛河 29		2:00 - 6:00 燒味餐	
雙拼飯(盅) 25		煎蛋豬扒飯		送例湯		或叉燒湯意		星洲炒米 29		燒雙	
油菜 (碟) 12		腸仔牛扒飯		或煎飲、		配火腿絲每列		鴨腿湯飯 26		味併	
例湯 (盅) 9		可壽喜粉		滿飲加二元		送熱飲、		梅菜扣肉飯 26		湯湯	
		配雞爪湯及熱飲				滿飲加二元		豆付火腩飯 26		瀨河	
		滿飲加二元						北蕪湯伊麵 26		22 24	
		每款 30元		30元		25元					

[illegible]

送白飯及例湯或熱飲、凍飲加二元

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	524	5
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	---

專人送到

冷熱飲品

尖沙咀金馬倫道37號地下

電話: 2366 3551

下午茶

2:00 - 6:00
燒味餐

[illegible]

[illegible]

冷熱飲品

中華燒味茶餐廳

【自制】燒味、魚旦、牛根腩、豬頸肉
送外賣時間：早11：00時—深夜12：30

所有外賣飯盒、套餐一律8折優惠

自取燒味飯盒由16元起

外賣熱線 2369 9812 尚有多款套餐
2369 9813 歡迎來電查詢

小食餐	下午茶精選	下午燒味特價餐	茶餐	自選雙拼茶餐	咖喱皇套餐
1.炸雞翼(2隻) 薯條沙律 2.炸豬扒薯條沙律 3.炸牛扒薯條沙律 4.炸吉列石斑薯條沙律 5.炸雞腩薯條沙律 《奉送汽水壺杯》 每款 \$ 22 《由下午2時至晚上11時供應》	1.法蘭西多士 2.茄蛋飽 3.沙爹牛肉飽 4.美式熱狗飽 5.煎蛋多 6.炒蛋多 咖啡或茶，凍飲加\$2 每位 \$ 20 《由下午2時半至下午7時供應》	燒鵝、香妃雞、叉燒 卤味、燒骨、豉油雞 汾蹄、乳豬、燒肉 (以上任選一款可配) 《潮粉、河粉、米粉、生麵》 奉送咖啡或茶，凍飲加\$2 單拼\$22 雙拼\$24 《由下午2時半至下午6時半》 《晚上9時至凌晨1時供應》	A.牛油餐飽或多士 西煎雙蛋或火腿卷列 叉燒意粉或 出前一丁麵 B.牛油餐飽或多士 煎蛋腸仔或腸仔炒蛋 炸菜肉絲意粉或 出前一丁麵 奶茶或咖啡，凍飲加\$2 每位 \$24 《由上午11時至下午6時半》 《晚上9時至凌晨1時供應》	五香肉丁、豬扒、 雞蛋、牛肉、火腿、 叉燒、雞中翼2隻 任配：意粉、米粉、 出前一丁麵 送咖啡或茶，凍飲加\$2 每位 \$25 《由上午11時至下午6時半》 《晚上9時至凌晨1時供應》	咖喱海鮮 咖喱豬扒 咖喱肉排 咖喱牛肉 咖喱鮮雞 咖喱石斑 咖喱牛根腩 《配白飯或意粉》 送咖啡或茶，凍飲加\$2 每位 \$38 《由上午11時至晚上10時供應》

午市/晚市特價粉麵飯餐

骨蛋牛肉飯 鮮茄肉片飯 粟米肉粒飯 麻婆豆腐飯 時菜牛腩飯 豆腐火腩飯 火腿雞絲炒飯 以上任選一款 可配咖啡或奶茶，凍飲加\$2 每位：\$ 30 《由上午11時至晚上12時供應》	雞扒飯 煎豬扒飯 黑椒牛柳飯 廈門炒米粉 星洲炒米粉 干炒肉片河 以上任選一款 可配咖啡或奶茶，凍飲加\$2 每位：\$ 30 《由上午11時至晚上12時供應》	茄(可 汁配 蒜汁、 黑椒汁)
--	---	--------------------------

小菜套餐(全日供應)

※奉送白飯及例湯或熱飲，凍飲加\$2※

涼瓜 牛紅衫 肉魚片 33	鮮茄煎 菜炒肉 33	時菜炒 33	時菜炒 33	金粟班 炒魚片 33	菠蘿生 炒班 35	北菇扒 豆排 35	茄仔炆 排骨 35	滑瑤柱 扒時菜 35	XO醬 扒豬腩 38	中時式 雞面 38	滑蛋雞 蝦仁 38	北菇火 腩炆班 38	魚香茄 子腩 38	羅白牛 斑 38	紅燒斑 雞 38	啫燒雞 煲 38
------------------------	------------------	-----------	-----------	------------------	-----------------	-----------------	-----------------	------------------	------------------	-----------------	-----------------	------------------	-----------------	----------------	----------------	----------------

九龍尖沙咀漆咸道南53-55號富國中心地下01-03舖

(自購入折)

[illegible]

時菜排骨炒麵 每碟\$3

炸羊柳條片翅	每碟\$35
干炸牛河	每碟\$35
豉椒牛肉河	每碟\$35
肉片炒麵	每碟\$35
星洲炒米	每碟\$35
虎門炒木	每碟\$35
干炒肉翅	每碟\$35
沙爹牛肉炒河	每碟\$35
稻城炒骨刁	每碟\$35
鮮什會江木粉	每碟\$35
提子斑腩炆水	每碟\$35
雪菜肉絲炆水	每碟\$35
雪菜牛柳炆水	每碟\$35
雪菜火腩炆水	每碟\$35

叉燒雙拼飯	\$29
-------	------

香花	飯	\$23
杞油	雞	\$23
脆皮	鴨	\$23
脆皮	鴨	\$23
紅肉	鴨	\$23
汾酒	鴨	\$23
孔叉	鴨	\$30
原厚	鴨	\$50
原厚	鴨	\$60
郊明	鴨	\$12
郊明	鴨	\$12
郊明	鴨	\$10
郊明	鴨	\$12
郊明	鴨	\$10
郊明	鴨	\$10

咖啡或奶茶或明火例另，凍飲加2元

魚	旦	河	\$18
牛	根	木	\$18
豬	頭	麵	\$18
雙	掛	河	\$22

五、D 類題：商標

西式飯類/意粉				
西式	式	外	飯	\$32
羊	筍	扒	飯	\$35
茄	汁	扒	飯	\$35
黑	椒	扒	飯	\$21
火	腩	或	飯	\$21
餐	肉	或	飯	\$29

咖啡茶參田克力霜茶水咕奶

學
記

茶蛋水子子茶蛋
加汽蓮蓮蛋王

 $\frac{10}{11}$ 号河

月	易	木	
肉	易	極	
臥	易	延	
臥	易	極	
鴉	易	極	
炸	易	極	
仁	易	極	
火	易	極	(每碗)
牛	易	極	(每碗)

麥片

片片片片
麥麥麥麥

以 以

水水水水水水

三 文 治

治治治治治治治士士士士
又又又又又又又又又又
三三三三三三三三三三
肉蛋蛋蛋蛋魚又
三多多多多多

干炒公仔類

叉燒公仔麵
扒燒公仔麵
燜肉公仔麵
菜肉絲公仔麵
香肉丁公仔麵

牛肉飯

[illegible]

五香肉丁炒饭	\$28
--------	------

[illegible]

公 司 通 粉 825

[illegible]

(社團、學校、聯歡預定飯盒，專車送到)

特價飲品：竹蔗馬蹄水(渣)\$13元 獅威啤酒\$10元3杯

● 燕京啤酒(大枝)\$12.8元 ● 各式汽水每罐\$5元

451	香茜皮蛋馬蹄湯	\$28	455	香茜皮蛋拼沙爹湯	\$42	459	椰香雙花湯	\$88	揀	463	原裝美國桶蠔	\$78	467	桂花蚌片(豉)	\$28
-----	---------	------	-----	----------	------	-----	-------	------	---	-----	--------	------	-----	---------	------

每晚5:30後火鍋生料碟碟一律\$18.8 9時後入座火鍋生料碟碟一律\$13.8 (天天供應)

國	紋	鍋	脆	鮮	豬	鮮	洲	鮮	灣	丸	蝦	德	柱	沙	鮮	宗	本	鮮	油	鮮	濕	肥	井	灣	鮮
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

[illegible]

256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

限限分分不不設設外外台台（（提提走走照照原原借借收收費費）） 20 張張特特備備

20 服務費
10% Service charge

三文治早餐

- ◎火腿蛋三文治
- ◎蕃茄蛋三文治
- ◎雞肉蛋三文治
- ◎咸牛肉炒蛋三文治
- ◎吞拿魚生菜絲三文治

跟 咖啡或奶茶 \$15 跟 鮮奶一支 \$16

精選 ONE/TWO/THREE \$17

\$ 沙爹牛肉	配 雪菜肉絲	× 公仔麵
\$ 炸雞中翼	配 炸菜肉絲	× 米粉
\$ 五香肉丁	配 燻肉	× 通粉
\$ 回鍋肉	配 煎蛋	× 米線
\$ 煎豬扒	配 火腿	× 意粉
\$ 午餐肉	配 腸仔	× 特式麵

(特式麵: 出前一丁 \$2, 烏冬 \$3, 半辣香腸麵 或 極辣豬骨湯麵 \$4)

嘉華麵飽餐

A1 火腿奄列	配 熱狗飽	\$16
A2 火腿奄列	配 沙爹牛肉飽	\$16
A3 火腿奄列	配 豬扒飽	\$17
A4 火腿奄列	配 魚柳飽	\$17
A5 火腿奄列	配 雞扒飽	\$17

廚師精選套餐



\$32

- | | |
|---------------|-------------|
| A. 日式海鮮炒烏冬 | B. 沙爹金菇肥牛炒河 |
| C. 馬拉炒貴刁 | D. 七彩牛柳絲炒麵 |
| E. 干炒豬扒烏冬 | F. 上海炒烏冬 |
| G. 生炒雞絲飯 | H. 瑤柱蛋白炒飯 |
| I. 泰式紅咖喱豬頸肉炒米 | J. 干燒伊麵 |
| K. 炸菜肉絲炆米 | L. 干炒排骨河 |
| M. 廈門炒米 | N. 豉椒肉片河 |
| O. 黑椒牛柳絲炒麵 | P. 日式牛柳粒炒飯 |
| Q. 生炒牛肉飯 | R. 干炒牛肉意粉 |
| S. 咸魚雞粒炒飯 | T. 星洲炒米 |
| U. 干炒牛河 | V. 印尼炒飯 |

奉送 中/西式例湯 或 咖啡/茶

<改凍飲加 2 元>

供應時間 (上午 11:00 至 晚上 11:30)

歐陸風情

B1 薄牛扒, 燻肉, 煎蛋, 焗豆	配 牛油方包	\$20
B2 煎豬柳, 燻肉, 煎蛋, 焗豆	配 牛油方包	\$20
B3 炸魚柳, 燻肉, 煎蛋, 焗豆	配 牛油方包	\$20
B4 煎雙蛋, 腸仔, 焗豆	配 牛油方包	\$18
B5 煎雙蛋, 火腿, 焗豆	配 牛油方包	\$18
B6 燻肉腸仔卷, 焗豆	配 牛油方包	\$18

金牌精選早餐 碗碗夠照

C1	西煎雙蛋	配	火腿通粉	牛油方包	\$17
C2	西煎雙蛋	配	牛奶麥皮	牛油方包	\$17
C3	火腿奄列	配	沙爹牛肉米粉/米線/公仔麵		\$18
C4	火腿奄列	配	牛腩碎米粉/米線/公仔麵		\$18
C5	火腿奄列	配	叉燒米粉/米線/公仔麵		\$20
C6	火腿奄列	配	雞扒/牛扒/豬扒公仔麵		\$20

以上全評餐均奉送:

香醇咖啡/香滑奶茶或熱飲

注意: 餐改凍飲或橙汁加 2 元;

鮮奶或可樂加 3 元, 樽樂加 5 元;

牛油方包改烘底加 1 元

(供應時間: 早上 7:00 至 早上 11:30)

中式小菜 \$28起

麻婆豆腐	\$28	茄瓜蝦米粉絲羹	\$28
香煎芙蓉蛋	\$28	茄瓜牛肉	\$28
豉汁肉絲煎蛋	\$28	時菜炒牛肉	\$28
豆豉鯪魚油麥菜	\$28	梅子蒸排骨	\$30
海菜蒸魷魚	\$30	椒鹽肉排	\$30
京都豬扒	\$30	西蘭花	\$30
白飯魚炒蛋	\$30	鹽焗雞柳肉	\$30
魚香茄子煲	\$30	生炒排骨	\$30
滑豆蝦仁	\$32	椒鹽白飯魚	\$32
豆腐鼓脆煲	\$32	粟米蒸蟹	\$32
雙菇炆雞	\$32	茄瓜茄腩	\$32
川椒雞球	\$32	茄子蒸豬排	\$32
沙律骨	\$32	梅菜扣肉煲	\$32
什菜煲	\$32	咕嚕雞球	\$32
金銀蛋波菜	\$32	金菇瑤柱扒西蘭花	\$34
西芹龍鳳炒雞丁	\$34	芥蘭炒脆皮	\$34
西芹雞果炒雞仁	\$34	乾煎豆腐雞	\$34
X.O 醬香芹炒雞柳肉	\$34	中式牛柳	\$34
椒鹽鮮魷	\$34	雙菇炆雞半	\$34
西蘭花鮮魷	\$34	飯椒鮮魷	\$34
蒜香茄球	\$34	茄子炆鮑魚	\$36
豉椒魚腩煲	\$36	啫哩雞煲	\$36
手撕滑雞煲	\$38	啫哩海鮮煲	\$38
芋頭腩味煲	\$38	沙爹肥牛炒絲羹	\$38
芋頭雞煲	\$38	川麻海鮮豆腐羹	\$38

奉送 明火例湯 跟 絲苗白飯一碗

(供應時間: 下午 6:00 後供應)

歡迎外賣

① 鮮油多士/煎古多士	\$15
② 各式雙拼三文治	\$16
③ 法國西多士	\$16
④ 火腿西多士	\$17
⑤ 扒叉大龍蝦	\$17
⑥ 扒叉大龍蝦沙律牛肉飽	\$17
⑦ 雞扒飽或魚柳飽	\$18
⑧ 嘉士甸三文治	\$24
① 焗肉腸仔卷	\$17
② 炸帶子沙律	\$18
③ 炸雞全翼配雜菜沙律/薯條	\$18
④ 炸雞全翼配薯條沙律/薯條	\$19
⑤ 古列士豬扒配肉碎配菜沙律/薯條	\$20
⑥ 古列士豬扒配菜沙律/薯條	\$20
⑦ 由水雞翼共焗飽	\$18
⑧ 牛腩腩湯	\$18
⑨ 香茅豬扒公飯	\$20
⑩ 雞絲豬扒白香粉	\$20
⑪ 豉油蒸豉汁炒雞絲	\$20
⑫ 半打平河或皮肉炒米粉	\$20
⑬ 五香牛丁或煎焗牛公仔飯	\$22
⑭ 半打叉燒公仔飯	\$22
⑮ 干炒雞粒火腿炒麵	\$22
⑯ 金牌日式豬扒公飯	\$24
⑰ 沙爹豬腩肉公仔飯	\$24
⑱ XO 醬雞菜豬扒公仔飯	\$24

注意: 餐改凉软或橙汁加 2 元, 鲜奶或可樂加 3 元,
柠檬/红豆冰/菠蘿冰加 5 元, 烘鹿加 1 元

[illegible]

營業時間：早上6:00-凌晨1:00 如有更改，恕不另行通知		滋味屋 (尖沙咀分店) 外賣熱線：2368-1380 九龍尖沙咀樂道9A	
自選早餐 早上7:00-11:00 沙爹牛肉麵，五香肉丁， 炸菜肉絲，雪菜肉絲， 回鍋肉，火腿，午餐肉， 煎雙旦，腸仔，餐旦，腿旦， 以上任選兩款配 公仔麵，米粉，通粉，意粉 奉送 咖啡 或 茶 凍飲加 2 元 每款 18 元	下午茶 下午 2:00-5:00 車仔麵 兩款一類 加 咖啡 或 茶 凍飲加 2 元 \$20	經濟客飯套餐 11:00a.m-6:00p.m. A. 干炒牛河 B. 楊州炒飯 C. 鮮茄豬扒飯 加 咖啡 或 茶 凍飲加 2 元 每款 30 元 以上套餐 天天新款	公仔麵套餐 11:00a.m後全日供應 1. 餐肉雞蛋， 2. 腸仔雞蛋， 3. 火腿雞蛋， 4. 回鍋肉， 5. 沙爹牛肉， 6. 五香肉丁， 7. 炸菜肉絲， 任選一款 加 咖啡 或 茶 凍飲加 2 元 每款 20 元
中式早餐 早上7:00-11:00 A. 豉油皇炒麵 + 豆漿 B. 腸粉 + 柴魚花生粥 C. 糯米雞 + 豆漿 每款 15 元	下午茶餐 下午 2:00-6:00 A. 火腿旦治 B. 法蘭西多士 C. 炸雞柳翼及薯條 D. 秘製熱狗 E. 沙爹牛肉飽 F. 炸春卷 + 咖哩角 加 咖啡 或 茶 凍飲加 2 元 每款 16 元	晚飯小菜套餐 下午6:00-午夜12:00 任選一款小菜 送白飯及老火靚湯或茶 凍飲加 2 元 每款 38 元起	

營業時間：早上6:00-凌晨1:00

如有更改,恕不另行通知

滋味屋 (尖沙咀分店)

九龍尖沙咀樂道9A

外賣熱線：2368-1380

雞湯車仔麵	精美小菜	炒粉麵飯	三文治/凍土類	飲品
潮州魚旦.....每份 5元	蒜茸炒時菜.....30元	火腩雙旦飯.....24元	公司三文治.....25元	熱飲
勁辣魚旦.....每份 5元	蒜茸西蘭花.....35元	煙肉雙旦飯.....24元	火腿西多士.....15元	凍飲
魚旦.....每份 5元	魚鬆炒牛肉.....38元	腸仔雙旦飯.....24元	咸牛肉西多士.....15元	香濃咖啡.....10元 12元
牛丸.....每份 5元	通菜炒牛肉.....38元	蟹肉雙旦飯.....24元	法國西多士.....13元	西冷紅茶.....10元 12元
貢丸.....每份 5元	京都骨.....38元	西炒飯.....26元	芝士火腿三文治.....14元	滑香奶水.....10元 12元
墨魚丸.....每份 5元	生炒骨.....38元	楊州炒飯.....26元	鮮牛肉治.....14元	檸檬水.....10元 12元
豬皮.....每份 5元	滾雞咕嚕肉.....38元	豉汁排骨飯.....26元	鮮牛肉治.....12元	檸檬茶.....10元 12元
豬紅.....每份 5元	家鄉煎豆腐.....38元	粟米雞粒飯.....26元	鮮茄牛肉治.....14元	阿華田.....10元 12元
蘿蔔.....每份 5元	紅燒豆腐.....38元	粟米雞粒飯.....26元	旦牛肉治.....14元	好立克.....10元 12元
雞翼.....每份 5元	麻婆豆腐.....38元	免治牛肉飯.....26元	咸牛肉治.....10元	谷咕.....10元 12元
雞翼尖.....每份 5元	西芹炒雞柳.....38元	煎芙蓉旦飯.....26元	芝士三文治.....10元	杏仁露.....10元 12元
鳳爪.....每份 5元	豉椒雞柳.....38元	肉鬆菜粒炒飯.....26元	火腿三文治.....10元	朱古力.....10元 12元
豬大腸.....每份 5元	豉椒排骨.....38元	鮮茄牛肉飯.....26元	雞蛋三文治.....10元	滾水旦.....10元 12元
雞肉腸.....每份 5元	醬爆牛肉.....38元	豉汁排骨河.....26元	蟹肉三文治.....10元	西洋菜蜜.....10元 12元
紅腸.....每份 5元	椒鹽豬扒.....38元	菜遠牛肉河.....26元	臘旦治.....12元	鮮奶.....12元 10元
磨菇腸.....每份 5元	西檸豬扒.....38元	干炒牛河.....26元	沙爹牛肉治.....12元	奶水加旦.....12元
蠔油冬菇.....每份 5元	西檸雞.....38元	豉油皇肉片炒麵.....28元	各式多士.....7元	華田加旦.....12元
可口枝竹.....每份 5元	枝竹炆火腩.....40元	牛肉炒麵.....28元	(烘底加一元)	檸檬菜蜜.....11元 13元
魷魚蝦.....每份 5元	滑日蝦仁.....40元	肉絲炒麵.....28元	小食	檸檬菊花茶.....12元 13元
牛柏菜.....每份 5元	咕嚕斑塊.....40元	菠蘿牛肉飯.....28元	雞翼.....14元	檸檬可樂.....13元 13元
潮州魚片.....每份 5元	粟米斑塊.....40元	菠蘿雞絲炒飯.....28元	秘製熱狗.....10元	鮮奶加旦.....15元
金菇菜.....每份 5元	時菜炒鮮魷.....40元	生炒雞絲飯.....28元	沙爹牛肉飽.....10元	熱奶好立克.....14元
牛腩.....每份 5元	西蘭花炒鮮魷.....40元	生炒牛肉飯.....28元	薯條.....10元	熱奶華田.....14元
豆卜.....每份 5元	海味什菜煲.....40元	麻婆豆腐飯.....28元	炸春卷.....12元	熱奶谷咕.....14元
油菜.....每份 5元	魚香茄子煲.....40元	滑日蝦仁飯.....28元	炸春卷.....12元	熱奶杏仁露.....14元
韭菜餃.....每份 5元	咸魚雞粒豆腐煲.....40元	咸魚雞粒炒飯.....30元	炸春卷.....12元	自製豆腐.....8元
蟹柳.....每份 5元	沙爹牛肉粉絲煲.....40元	洋葱雞扒飯.....30元	炸春卷.....12元	各式汽水.....8元
獅子卷.....每份 5元	炒粉麵飯	鮮茄豬扒飯.....30元	通粉/公仔麵	冰類
粗麵.....每份 5元	干燒伊麵.....30元	豆腐火腩飯.....30元	火腩通粉.....15元	紅豆冰.....15元
幼麵.....每份 5元	炒貴刁.....30元	粟米斑塊飯.....30元	蟹肉通粉.....15元	菠蘿冰.....15元
油麵.....每份 5元	星州炒米.....30元	粟米雞扒飯.....30元	炸菜肉絲米.....15元	什果冰.....15元
河粉.....每份 5元	炸菜肉絲炆米.....30元	炒底加 5元	沙爹牛肉麵.....15元	什果賓治.....17元
米粉.....每份 5元			豬扒麵.....22元	菠蘿賓治.....17元
粉絲.....每份 5元			炸雞翼麵.....20元	豬扒麵.....15元
烏冬.....每份 5元			淨丁麵.....8元	牛奶麥皮.....15元
公仔麵.....每份 5元				鮮奶麥皮.....18元
米線.....每份 5元				

[illegible]

創意果汁店

地址：在敦市舊街街 342 號 C 舖 (市政大廈對面)
營業時間：早上 8:00 至晚上 7:00 電話 2730 8188

鮮榨蔬果汁		自選糖漿 + \$2 另加鮮奶 + \$3	大杯	細杯	大杯	細杯
鮮橙汁、西瓜汁、蜜瓜汁	——	\$10	\$8	\$18	\$10	
蘋果汁、雪梨汁、木瓜汁	——	\$10	\$8	\$18	\$10	
葡萄汁、西芹汁、檸檬汁	——	\$10	\$8	\$18	\$10	
甘菊汁、西柚汁、楊桃汁	——	\$12	\$8	\$20	\$12	
哈密瓜汁、奇異果汁	——	\$10	\$8	\$20	\$12	

以上果汁 6 杯送 1 杯 ** 另有各類罐裝紙包飲品

沙律

雞果沙律	——	\$13	\$9
雞果沙律	——	\$13	\$9
碎蛋沙律	——	\$13	\$9
火腿沙律	——	\$15	\$10
吞拿魚沙律	——	\$15	\$10
鮮果盤	——	\$15	\$10

歡迎預訂各大小筵
席、沙律餐、雞
汁、三文治、雞
餐、聖誕餐、代
送服務、歡迎致電
查詢。

三文治

吞拿魚三文治	——	\$10
火腿芝士三文治	——	\$10
碎蛋三文治	——	\$10
火腿雞三文治	——	\$10
火腿三文治	——	\$9

特惠套餐

本店設有外賣服務，所有果汁設有保鮮樽裝。

● 歡迎致電查詢 ●

早餐

A. 橙汁 + 火腿或碎蛋三文治	——	\$18
B. 橙汁 + 細果盤	——	\$15
C. 火腿三文治 + 細果盤	——	\$18

午餐

A. 鮮果汁+三文治+香蕉一隻	——	\$20
B. 鮮果汁+三文治+細雞果沙律	——	\$28
C. 鮮果汁+三文治+細果盤	——	\$28

下午茶餐

A. 三文治+細雞果沙律	——	\$18
B. 橙汁 + 三文治(任選)	——	\$18
C. 鮮果汁+細雞果沙律	——	\$18

鮮菓樂園

旺角基隆街47號A舖(近栢樹街口)
歡迎外賣電話：2395 3988
(逢星期日休息)營業時間：11:00AM-24:00PM

鮮什菓西米露	小\$12 中\$23 大\$33	(沙律類)	(麵類)
鮮什菓涼粉	小\$12 中\$23 大\$33	鮮什菓吞拿魚沙律 \$22	出前一丁或烏冬麵
鮮百合海底椰	\$16	鮮什菓雞蛋沙律 \$20	煎豬扒麵 \$15
鮮什菓海底椰撈	\$18	鮮什菓火腿沙律 \$20	煎雞中亦麵 \$15
鮮生菓盤	小\$18 大\$30	鮮什菓午餐肉沙律 \$20	火腿煎蛋麵 \$15
鮮榨木瓜奶	\$10	鮮什菓沙律 \$17	鮮牛肉麵 \$15
鮮榨香蕉奶	\$10	(飛碟三文治)	京都炸醬麵 \$15
鮮榨西瓜奶	\$10	吞拿魚 \$9	(鮮什菓沙律套餐)
鮮榨蜜瓜奶	\$10	咸牛肉 \$9	火腿沙律
鮮榨奇異菓汁	\$10	午餐肉 \$8	牛油方飽 \$24
鮮榨士多啤梨汁	\$12	火腿 \$8	鮮榨菓汁
鮮榨蘋果汁	\$12	菓占 \$7	
鮮榨橙汁	小\$10 大\$12	花生醬 \$7	鮮什菓沙律
鮮榨金茅汁	\$13	香蕉 \$8	火腿三文治 \$24
青檸蜂蜜	\$10	(小食類)	鮮榨菓汁
花旗參菊蜜	\$10	煎餃子 1打 \$20	雞蛋沙律
椰汁黑糯米	\$10	煎雞中亦 \$10 5只	午餐肉飛碟 \$28
鮮芒果布甸	\$10	煎豬扒 \$10 2付	鮮什菓西米露
鮮蜜瓜布甸	\$10	郊外油菜 \$9	
冰花大菜糕	\$8	白雲鳳爪 \$20	吞拿魚沙律
木瓜冰	\$12	上湯餃子 \$16	火腿三文治 \$30
什菓冰	\$12	(意粉類)	鮮榨菓汁
芒果冰	\$12	雞亦意粉 \$19	鮮生菓盤
海底椰冰	\$15	豬扒意粉 \$19	吞拿魚三文治 \$30
紅豆冰	\$10	鮮牛肉意粉 \$18	鮮榨菓汁
蜜瓜冰	\$12	火腿意粉 \$18	
西瓜冰	\$12	公司意粉 \$22	白雲鳳爪
哈密瓜冰	\$12	(黑椒汁或茄汁)	咸牛肉三文治 \$28
芒果椰皇冰	\$18		鮮榨菓汁
綠豆冰	\$10		

蘭馨餐廳餅店

27237856

精美中式小菜套餐(晚上六時至十二時供應)

荔甫油鴨煲	海皇豆腐煲	中式牛仔柳
荔甫腊味煲	荷芹炒腊味	柱侯羅白牛腩煲
羌蔥魚腩煲	咖喱牛根腩煲	羌蔥豆豉滑雞煲
每款\$30元		
枝竹羊腩煲	咖喱羊腩煲	每款\$38元

例湯改飲品加\$5元

(以上各款小菜均配明火例湯及白飯壹碗)

古法蒸桂花
鮮茄紅彩魚

精美中式小菜套餐(晚上六時至二時供應)

(另有多款合時小菜)

京都肉排
椒鹽肉排
生炒排骨
黑椒牛仔骨
粟米石斑塊
鯉魚煎肉餅
西檸煎軟雞
紅燒豆腐
麻婆豆腐
味菜牛柳絲
滑蛋炒蝦仁
支竹火腩煲

西芹炒雞柳
西芹炒鮮魷
西蘭花鮮魷
西蘭花雞柳
鹹魚蒸肉餅
土魷蒸肉餅
鹹蛋蒸肉餅
北菇蒸滑雞
梅子蒸肉排
豉汁蒸肉排
蒜茸蒸肉排
啫啫滑雞煲

沙爹滑雞煲
魚香茄子煲
八珍豆腐煲
豆腐班肺煲
豆腐火腩煲
支竹班肺煲
沙爹金菇炒三絲
粉絲蝦米雜菜煲
沙爹金菇肥牛肉煲
每款\$30元
例湯改飲品加\$5元

廚師推介

81852552.7

黑椒鹹魚
炒

白菜仔

西蘭花

西生菜

每款\$25元

蒜茸炒時菜

清炒時菜

每款\$20元

(以上各款小菜均配明火例湯及白飯壹碗)

南豐餐廳餅店 西式晚餐 (晚上六時至十二時)

T. 27237856

是日餐湯

美國牛仔骨 吉列石班
西冷牛扒 香煎雞扒
鑊仔牛柳 香煎豬扒

(蒜茸汁・黑椒汁・洋蔥汁・燒汁)

可配：飯・意粉・薯菜

咖啡或茶

凍飲另加2元 每款\$35

盈記餐廳
 香港北角電器道258號C舖
 外賣熱線：2570 7321

早餐		下午茶餐		蒸飯／套餐		巧手小菜／套餐	
(早上6:45至12:00開始)		(下午2:30至6:00)		(中午12:00開始)		(晚上6:00開始)小菜 \$30 套餐 \$35	
A	通粉餐 火腿通粉 西煎雙蛋配牛油方飽	17	炸雞中翼薯條 火腿沙律 炸蟹钳沙律 西多士	18	北菇滑雞飯 鳳爪排骨飯 咸魚肉餅飯	16	豬肉類 奇妙炒拉骨 時菜炒肉片 茄瓜炒肉片 腰果炒肉丁 椒鹽排骨 蜜味香橙骨
B	三文治餐 火腿／蟹肉／臘牛肉／雞蛋 (雙拼加\$2)	16	雪菜肉絲湯米 干炒牛河 豉油王炒麵 楊州炒飯	23	套餐： 例湯加\$2 熱飲加\$4 凍飲或汽水加\$6	16	蔬菜／雞類 羅漢扒上素 金銀蛋時菜 瑤柱扒雙蔬 紫蘿炒鴨片 西芹腰果炒素丁 三色蒸水蛋 白灼鰓腸 豉汁鰓腸 家鄉雞蛋焗魚腩 菜脯肉焗煎蛋角 豉汁蒸魚頭雲 椒鹽九肚魚 蒜茸炒時菜
C	多士餐 奶油／牛油／花生醬／果醬 (改鮮牛油或芝士加\$1)	13	奉咖啡或奶茶 飲品改凍飲或汽水加\$2 飲品改鮮奶加\$3 飲品改紅豆冰加\$4				
D	出前一丁麵／米粉／通粉餐 蟹肉、香腸、五香肉丁、沙爹牛肉 雪菜肉絲、煎雙蛋、豬扒 (以上任擇1款麵及麪底) (麵雙拼加\$2)	17	常餐 (早上11時開始供應)		午市精選 巧手炒粉、麵、飯 敬送例湯		
E	西式早餐 1. 火腿香腸 2. 蟹肉香腸 3. 香煎牛扒 (以上任擇1款) 配西煎雙蛋及牛油方飽 以上各款早餐奉送咖啡或奶茶 方飽烘底加\$1 飲品改凍飲或汽水加\$2 飲品改鮮奶加\$3	18	雞中翼／豬扒／ 沙嗲牛肉／五香肉丁 (以上任擇1款) (配湯烏冬、米粉、出前一丁或通粉) 火腿奄列 奉送咖啡或奶茶 雙拼加\$2 飲品改凍飲或汽水加\$2 飲品改鮮奶加\$3	22	巧特精營西 手色美養冷 小小午早紅 菜食飯餐茶		
						雞肉類 西檸煎軟雞 西蘭花雞片鮮魷 京醬爆雪花鳳片 海鮮類 金粟石斑塊 西蘭花炒鮮魷 紅燒斑腩 椒鹽脆鮮魷 滑蛋蝦仁 時菜椒絲鮮魷 套餐：奉送不含味精老火湯、 清炒例菜、白飯一碗 加：熱咖啡或奶茶\$4 凍飲或汽水\$6 清炒時菜 \$26	煲仔／豆豉類 魚香茄子煲 鹹魚雞粒豆腐煲 薑葱魚雲煲 涼瓜排骨煲 咕嚕雞煲 蘿蔔牛腩煲 沙嗲牛肉粉絲煲 蘆芽排骨煲 粉絲雞菜煲 大馬站煲 川椒滑雞球煲 枝竹鮑魚煲 海菜真假豆腐 麻婆豆腐 翠塘豆腐 紅燒滑豆腐

盞記餐廳 香港北角電器道258號C舖 外賣熱綫：2570 7321

飲品類		精美小食		咖喱飯／意粉		炒飯／飯類		炒飯／飯類	
香濃咖啡	熱 9	炸薯條	凍 11	4 咖哩雞	33	西式炒飯	28	鮮茄牛肉飯	28
西冷奶茶	9	炸雞腩	12	12 咖哩牛肉	33	楊州炒飯	28	鮮茄肉片飯	28
清香水	9	炸雞中翼	11	12 咖哩豬扒	33	美蓉煎蛋飯	28	菠蘿牛腩炒飯	28
阿華口	9	沙嗲牛肉包	11	10 咖哩斑塊	33	生炒雞絲飯	28	鹹魚雞粒炒飯	28
好立克	9	香煎豬扒包	11	10 咖哩排骨	33	生炒牛肉飯	28	福建炒飯	36
朱古力	9			咖哩雜菜	33	時菜排骨飯	28	香煎雞扒飯	36
杏仁霜	9	三文治類		炒粉麵類		時菜豉筋飯	28	時菜鮮魷飯	33
檸檬茶	9					時菜北菇飯	28	鼓椒鮮魷河	33
檸檬水	9					時菜肉片飯	28	黑椒牛扒飯	33
西洋茅蜜	9	鹹牛肉三文治	11	時菜牛肉飯	28	黑椒雞扒飯	28	黑椒豬扒飯	33
西檸蜜	12	雞蛋或火腿三文治	13	馬來貴刁	28	時菜雞柳飯	28	火腿煎蛋飯	28
檸檬可樂	12	餐肉或芝士三文治	13	11 星洲炒米	28	鼓椒排骨飯	28	鼓椒牛肉飯	28
薑檸樂	13	吞拿魚三文治	13	15 廈門炒米	28	鼓椒牛腩飯	28	豆腐火鍋飯	28
鮮 奶	12	扒芝士火腿三文治	10	15 乾燒伊麵	28	鼓椒斑腩飯	28	滑蛋牛肉飯	28
鮮奶加蛋	15	公司三文治	14	25 肉絲炒沙河	28	鼓椒牛肉飯	28	滑蛋叉燒飯	28
奶水加蛋	14	(雙併加\$2 烘底加\$1)	9	乾炒牛河	28	豆腐火鍋飯	28	鮮茄燴雞絲意粉	33
各式汽水 (樽裝)				三絲炒麵	28	滑蛋牛肉飯	28	鮮茄燴雞絲意粉	33
冰飲類		湯麵類		鼓椒牛肉河	28	沙嗲牛肉飯	28	鮮茄燴豬扒意粉	33
				鼓椒排骨河	28	沙嗲牛肉飯	28	鮮茄燴雞扒意粉	33
				鼓椒斑腩河	28	沙嗲牛肉飯	28	鮮茄燴豬扒意粉	33
紅豆冰	14	雞翼／火腿／餐肉	14	菜遠牛肉河	28	窩蛋牛肉飯	28	鮮茄燴雞扒意粉	33
波羅冰	14	腸仔／煎雙蛋／回鍋肉	14	菜遠排骨河	28	菜遠牛肉飯	28	鮮茄燴豬扒意粉	33
雜果冰		五香肉回／沙嗲牛肉		菜遠肉片河	28	粟米肉粒飯	28	鮮茄燴牛扒意粉	33
		- 單件		乾炒肉片河	28				
		- 雙併		17 雪菜肉絲炆米	28				
		(出前一丁、通粉、米粉、烏冬同價)							

歡迎外賣 Tel:2737-2676 2737-2686

天河茶餐廳

營業時間：早上7時至晚上11時

九龍佐敦柯士甸道71號舖(九龍公園對面)

Shop No.8, Austin Road, Jordan, Kowloon

早餐 早上七時至十一時半 \$17

- | | | | |
|------------------------------------|---|-------------------------------------|---|
| A. 牛油方包
腸仔煎蛋
火腿通粉 | B. 牛油方包
火腿煎蛋
鮮牛或沙爹牛腩 | C. 牛油方包
火腿煎蛋
雪菜肉絲米 | K. 自選雙餐(任選三款)
配麵/米粉/通粉
雪菜肉絲、五香肉丁、雞蛋、腸仔、煙肉
鮮牛肉、沙爹牛肉、梅菜肉絲、火腿、
餐肉、紅腸、同焗肉 |
| D. 牛油方包
火腿煎蛋
榨菜肉絲米 | E. 蛋扒或牛扒
或雞扒或雞翼
配飯(蛋麵) | F. 自選電煎
配牛油多士 | L. 雙拼三文治餐 |
| G. 牛油方包
火腿煎蛋
五香肉丁麵 或
回鍋肉麵 | H. (豬扒或牛扒或雞扒或珍寶腸)
加煎蛋
配鮮油蒸蛋或鮮油豬仔包 | 營養早餐 \$18
牛奶麥皮配
(芝士或雞蛋或火腿)三文治 | |

精選下午茶餐 \$18

供應時間：下午二時至六時

- | | | |
|---|--|---------------------------|
| A. (任選一款) 配麵/米粉/通粉
雪菜肉絲、五香肉丁、雞蛋、
腸仔、煙肉、鮮牛肉、沙爹牛肉、
榨菜肉絲、火腿、餐肉、
紅腸、回鍋肉 | F. 法蘭西多士
G. 沙爹牛肉飽
H. 熱狗
I. 吞拿魚或火腿芝士或
咖喱牛肉(飛碟三文治) | J. 珍寶腸配焗豆
K. 煙肉腸仔卷配波羅片 |
| B. 吉列魚柳配(茨條或沙律)
C. 吉列豬扒配(茨條或沙律)
D. 雞腩配(茨條或沙律)
E. 雞翼配(茨條或沙律) | | |

雲南米線

自選, (大, 中, 小辣)

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 一盤, 17, 二盤, 20,
三盤, 23, 四盤, 25 | 寶丸, 貢尖, 炸醬, 竹,
豆卜, 腸仔, 牛丸, 鮮牛肉,
雞翼, 火腿, 寶丸, 豬頸肉,
牛腩, 蟹肉, 牛尾, 雞 肉,
大腸, 蟹柳, 豬肚, 雞 蛋,
油菜, 韭菜, 魚蛋, 煎 蛋,
雞腳, 紅腸, 冬菇, 扎 肉 |
| 配飲品加五元 | |

特餐

天天不同 (三款)

奉送例湯

咖啡或茶

每款 \$25

凍飲加 \$2

街坊小菜套餐 (送例湯、白飯)

- | | | |
|---|---|--|
| 蝦醬通菜鮮魷
涼瓜炆排骨
涼瓜炆斑腩
中式牛仔柳
京都焗肉排
波蘿生炒骨
椒鹽焗豬扒
西芹炒豬頸肉
時菜炒斑球
咕嚕雞球
椒鹽焗鮮魷
時菜炒牛肉
西蘭花炒肉片
粟米石斑塊
法式牛柳粒
椒鹽九肚魚
豉椒炒鮮魷 | 基菜花炒魚松
西檸煎軟鴨
咸豬肉炒時菜
韭王銀芽炒三絲
咸魚粒炒時菜
北菇扒鴨掌
金銀蛋時菜
大荳芽炒魚松
鮮茄肉片炒蛋
麻婆豆腐
菠蘿炒牛肉
香煎蠔仔餅
豉椒炒黃鱔片
紅燒桂花魚
炸菜蒸肉片
紅燒豆腐
炸菜蒸牛肉
咸魚蒸肉餅
滑蛋炒牛肉 | 鮮橙汁排骨
梅子蒸肉排
豉汁蒸肉排
咸蛋蒸肉餅
梅菜蒸肉餅
北菇蒸滑雞
三色蒸水蛋
清蒸貴花魚
梅菜蒸鯪魚
豉汁蒸鱸魚
古法蒸桂花魚
彩虹蒸鯪魚
紅燒桂花魚
炸菜蒸肉片
炸菜蒸牛肉
咸魚蒸肉餅
滑蛋炒牛肉 |
| 任選一款 \$28 | | |

四季煲仔菜套餐

(送例湯、白飯)

- | |
|--|
| 腸粉牛腩煲
八珍豆腐煲
咖喱什菜煲
金邊牛肉煲
豆腐斑腩煲
咖喱牛腩煲
北菇鴨掌煲
蓮藕腩肉煲
節瓜炒絲苗米煲
紫菜鯪魚球煲
魚香茄子煲
薑蔥魚腩煲
沙爹牛肉粉煲
金菇牛肉煲
咸魚雞粒豆腐煲
啫啫滑雞煲
咖喱滑雞煲
豆腐火腩煲
海味什菜煲
啫啫排骨煲 |
| 任選一款 \$32 |

歡樂時光套餐 下午二時至六時

- | | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| 干炒牛肉河
干炒牛柳絲意粉
星州炒米粉
馬米炒貴刁 | 雪菜肉絲炆米
楊州炒飯
肉絲炒麵
豉椒排骨炒河 |
|------------------------------------|----------------------------------|

奉送奶茶、咖啡

凍飲加二元

\$23

以上套餐 奉送 咖啡、茶 (凍飲加2元)
改汽水、檸檬、檸檬、或鮮奶加\$3.00
改出前一丁麵加三元 / 烘底加一元

飲品			精美小食			西式飯類			飯類			燴意粉類		
各式汽水	熱		炸雞中翼(兩隻)	\$ 8		燴炸雞腩飯	\$24		時菜牛肉飯	\$26		燴豬扒意粉	\$28	
西冷紅茶	/	\$11	炸雞薯條	\$10		火腿煎蛋飯	\$24		時菜肉片飯	\$26		燴雞扒意粉	\$28	
香滑咖啡	\$10	\$11	炸吉列魚柳	\$15		餐肉煎蛋飯	\$24		時菜排骨飯	\$26		燴石斑意粉	\$28	
檸檬紅茶	\$10	\$11	炸吉列豬柳	\$15		洋蔥豬扒飯	\$28		時菜牛腩飯	\$26		燴雞脾意粉	\$26	
西洋菜蜜	\$10	\$11	雞柳薯條	\$16		吉列豬扒飯	\$28		時菜雞腩飯	\$26		燴牛腩意粉	\$28	
阿華田	\$10	\$11	魚柳薯條	\$16		鴛鴦扒飯	\$28		菠蘿牛肉飯	\$26		燴牛肉意粉	\$26	
好立克	\$10	\$11	香茅雞翼	\$15		什扒飯	\$28		粟米肉粒飯	\$26		燴火腿意粉(白汁)	\$26	
杏仁露	\$10	\$11	越南扎肉或炸扎肉	\$15					芙蓉煎蛋飯	\$26		燴火腿雞絲意粉	\$26	
檸檬水	\$10	\$11							豉椒排骨飯	\$26		燴雞絲意粉(白汁)	\$26	
檸檬奶	\$12	\$11							紅燒豆腐飯	\$26				
檸檬可樂	\$11	\$12	火腿沙律	\$17		楊州炒飯	\$26		雪菜肉絲飯	\$26				
檸檬菜蜜	\$11	\$12	雞果沙律	\$17		生炒牛肉飯	\$27		魚香茄子飯	\$26				
檸檬咖啡	\$11	\$12	豬扒沙律	\$23		菠蘿雞絲炒飯	\$27		麻婆豆腐飯	\$26				
紅豆冰	/	\$13	雞柳沙律	\$23		生炒雞絲飯	\$27		滑蛋牛肉飯	\$26				
雜果賓治	/	\$13	魚柳沙律	\$23		咖哩炒飯	\$27		生炒排骨飯	\$26				
雜果冰	/	\$13	雞翼沙律	\$23		咸魚雞粒炒飯	\$29		西芹雞柳飯	\$26				
菠蘿冰	/	\$13				(改咖哩汁加\$3)			時菜雞腩飯	\$26				
通粉米粉			三文治類			炒粉麵類			咖哩類			自選常餐(全日供應)		
火腿通粉	\$16		鮮牛油波蘿包	\$ 5		豉油王炒麵	\$27		咖喱牛肉飯	\$26		A.(任選兩款)		
餐肉通粉	\$16		各式多士	\$ 7		菜遠牛肉炒河	\$27		咖喱肉片飯	\$26		火腿、沙爹牛肉、鮮牛肉、餐肉、		
沙爹牛肉通粉	\$16		鮮牛油多士	\$ 8		秘製貴刁	\$27		咖喱排骨飯	\$26		紅腸、香腸、煙肉、五香肉丁、		
香腸通粉	\$16		鮮茄三文治	\$10		干炒牛河	\$27		咖喱雞飯	\$26		炸菜肉絲、回鍋肉、雪菜肉絲		
五香肉丁通粉	\$16		鮮茄三文治	\$10		雞絲炒河	\$27		鮮茄豬扒飯	\$28				
餐肉蛋通粉	\$18		火腿三文治	\$10		雞排炒河	\$27		(炒底加\$5)					
豬扒通粉	\$20		芝士三文治	\$10		牛腩炒麵	\$27							
公司通粉	\$24		咸牛肉三文治	\$10		夏門炒米	\$27							
奄列蛋類			餐肉三文治	\$10		星州炒米	\$27							
西煎雙蛋	\$ 9		香腸三文治	\$10		味菜牛柳絲炒麵	\$29							
火腿奄列	\$17		火腿三文治	\$12		沙爹牛肉意粉	\$29							
牛肉奄列	\$17		鮮茄三文治	\$12		干炒豬扒意	\$29							
餐肉奄列	\$17		鮮茄三文治	\$12		干炒黑椒牛肉意	\$29							
腸仔奄列	\$17		餐肉蛋三文治	\$12		干燒鮮菇伊麵	\$29							
雞絲奄列	\$17		咸牛肉蛋三文治	\$12		鮮魷炒麵	\$29							
餐肉煎雙蛋	\$17		芝士牛肉三文治	\$12		炸菜肉絲炒麵	\$29							
火腿煎雙蛋	\$17		沙爹牛肉三文治	\$12		什錦炒烏冬	\$30							
腸仔蒜雙蛋	\$17		法蘭西多士	\$14		日式炒烏冬	\$30							
			公司三文治	\$24		河粉米粉麵同價								
			烘底加壹元			(伊麵、烏冬、加\$3)								

凍飲熱飲	三文治/多士/麵飽類	銀龍粉麵茶餐廳 (集團)		炒粉麵類	各式飯類
熱飲 凍飲		荃灣眾安街22號 荃灣川龍街81號 荃灣眾安街77號 葵涌石蔭路84號 荃灣兆和街34號 旺角通菜街112號		(米粉、公仔麵同價)	
● 香濃咖啡.....7.50 9.50	公司三文治.....20	歡迎外賣：611 9788		豉油雙炒麵.....22	菜遠牛肉飯.....19
● 西冷紅茶.....7.50 9.50	火腿西多士.....13	電話送到・不另收費		星洲炒米.....22	西炒飯.....19
● 清香奶茶.....7.50 9.50	法國西多士.....11			干炒牛河.....22	楊州炒飯.....19
● 檸檬水.....7.50 9.50	鮮牛肉蛋三文治.....11.50			干炒又燒河.....22	羅漢齋飯.....19
● 檸檬茶.....7.50 9.50	鮮牛肉三文治.....9.50			菜遠牛肉河.....22	粟米肉粒飯.....19
● 阿華田.....7.50 9.50	鮮茄牛肉三文治.....9.50			烏來炒貴刁.....22	鮮茄牛肉飯.....19
● 好立克.....7.50 9.50	火腿雞蛋三文治.....9.50			肉絲炒麵.....22	生炒牛肉飯.....19
● 杏仁霜.....7.50 9.50	芝士三文治.....7.50			排骨炒麵.....22	紅燒豆腐飯.....19
● 朱古力.....7.50 9.50	火腿三文治.....7.50			羅漢齋炒麵.....22	又燒煎蛋飯.....19
● 荷蘭谷咕.....7.50 9.50	雞蛋三文治.....7.50			什會炒河.....22	芙蓉煎蛋飯.....19
● 滾水蛋.....7.50 /	餐肉三文治.....7.50			班腩炒麵.....24	荳腐火鍋飯.....19
● 西洋菜蜜.....7.50 9.50	牛肉三文治.....7.50			干炒豬扒河.....24	菜遠排骨飯.....19
● 鮮奶.....9.50 9.50	熱狗.....7.50			豉椒排骨河.....22	炸雞腩飯.....19
● 牛肉茶.....9.50 /	沙爹牛肉飽.....7.50			干燒伊麵.....25	味菜牛肉飯.....19
● 奶水加蛋.....9.50 /	煎蛋多士.....7.50			雪菜肉絲炆米.....24	豉椒肉片飯.....21
● 菜田加蛋.....9.50 /	鮮油多士.....5			烏冬、意粉類	豉椒排骨飯.....21
● 檸檬菜蜜.....9.50 11.50	各式多士.....4			增公司意粉.....30	高蛋牛肉飯.....21
● 檸檬可樂.....9.50 11.50	鮮油餐飽.....4			黑椒什扒意.....27	需要免治牛飯.....21
● 檸檬咖啡.....9.50 11.50	鮮油波蘿飽.....4			增豬扒意粉.....25	生炒雞絲飯.....21
● 鮮奶加蛋.....11.50 /	各式麵飽.....3			干炒三絲意.....24	菜遠什會飯.....21
● 各式汽水(罐庄).....9.50	(供應另加一元)			增豬扒意粉.....25	枝竹斑腩飯.....21
冰 類	煎蛋/奄列類			滑蛋蝦仁飯.....21	西芹雞柳飯.....21
● 紅豆冰.....12	西煎雙蛋.....7.50			涼瓜牛肉飯.....21	涼瓜排骨飯.....21
● 菠蘿冰.....12	火腿煎雙蛋.....15			魚香茄子飯.....21	豉椒魚粒飯.....21
● 什果冰.....12	火腿奄列.....15			干炒三絲烏冬.....25	北菇滑雞飯.....21
● 蓮子冰.....12	香腸奄列.....15			干炒鮮魷烏冬.....25	咸魚雞粒炒飯.....21
● 露露冰.....14	餐肉奄列.....15			干炒海鮮烏冬.....25	豉椒鮮魷飯.....21
● 公司冰.....16	牛肉奄列.....15			精美小菜	味菜鮮魷飯.....21
● 什果賓治.....16	炸雞翼每隻.....5			椒鹽肉排.....26	扣肉飯.....22
● 菠蘿賓治.....16	煎豬扒每件.....9			中式牛柳.....26	粟米斑塊飯.....23
	煎牛扒每件.....9			豉椒鮮魷.....26	燒汁雞扒飯.....23
	炸雞腩每隻.....10			銀芽三絲.....26	鮮茄豬扒飯.....23
				紅燒斑腩.....26	洋葱牛扒飯.....23
				生炒肉排.....26	京都肉排飯.....23
				滑蛋蝦仁.....26	中式牛柳飯.....23
				西芹雞柳.....26	吉列豬扒飯.....27
				黑椒牛仔骨.....26	吉列石斑飯.....27
				咸魚雞粒豆腐.....26	麵豬扒飯.....27
				清炒時菜.....15	豉椒什扒飯.....27
					金牌公司飯.....30

早餐(0600-1100)	午餐(1100-1800)	歡樂時光3至8 潮州粉麵送油菜	本週特價套餐飯 (上午十一時起供應)
A) 西煎雙蛋 餐肉通粉 咖啡或茶 \$14	A) 餐肉煎蛋 炸菜肉絲湯米粉或麵 咖啡或茶 \$16	牛牛牛牛豬墨雙魚魚雲 肚腩什丸肉魚丸蛋片吞 丸丸 粗麵，幼麵，河粉，米粉 加油菜一碟 \$16	每週不同五款碟頭飯 附送中式例湯或餐茶 (天天供應)
B) 火腿煎蛋 雪菜肉絲湯米粉 咖啡或茶 \$14	B) 火腿奄列 餐肉湯意粉或 沙嗲牛肉湯麵 咖啡或茶 \$16	星期一至五供應 星期六、日及假期除外	本週中式晚餐套飯 (下午五時起供應)
C) 火腿奄列 沙嗲牛肉湯意粉 咖啡或茶 \$15		快餐1100 (天天新款)	每週推出四款不同 中式小菜 (任擇一款)
D) 五香肉丁煎蛋麵 或米粉 咖啡或茶 \$15	C) 五香肉丁豬扒麵 咖啡或茶 \$16	1. 中式例湯 2. 西式飯或意粉 3. 咖啡或茶 \$17 星期一至六供應假期除外	附送：中式例湯，白飯 及油菜一碟 (天天供應) \$28
(凍飲加二元，凍熱鮮奶，檸樂，檸蜜，檸啡加四元) 天天供應		* 歡迎外賣：611 9788 *	

凍飲熱飲		三文治/多士/麵飽類		銀龍粉麵茶餐廳 (集團)		中式飯類		西式飯類		海南咖喱類		
熱飲 凍飲				歡迎外賣：2416 6990, 2498 8131 電話送到・不另收費		(原裝加4元) (炒飯加4元)						
香濃咖啡	10	13	公司三文治	26	紅燒豆腐飯	24	火腿煎蛋飯	24	咖喱炒飯	26		
西冷紅茶	10	13	火腿西多士	17	羅漢齋飯	24	炸雞腩飯	24	咖喱牛腩飯	26		
清香奶茶	10	13	法蘭西多士	15	麻婆豆腐飯	24	西炒飯	24	咖喱牛肉飯	26		
檸檬水	10	13	鮮牛肉三文治	15	揚州炒飯	24	鮮茄炆牛飯	24	咖喱肉片飯	26		
檸檬茶	10	13	鮮牛肉三文治	13	生炒牛筋飯	24	粟米肉粒飯	24	咖喱雞飯	30		
阿華田	10	13	火腿雞蛋三文治	13	尖筍煎蛋飯	24	白汁火腿雞粒飯	26	咖喱豬扒飯	30		
好立克	10	13	芝士三文治	10	桂侯牛腩飯	24	窩蛋炆牛飯	26	咖喱雞飯	30		
杏仁露	10	13	火腿三文治	10	鮮茄牛肉飯	24	菠蘿海鮮炒飯	28	咖喱牛扒飯	30		
朱古力	10	13	粉蛋三文治	10	鮮茄蛋飯	24	西冷牛扒飯	28	咖喱雞扒飯	30		
荷蘭咖啡	10	13	雞肉三文治	10	豉椒肉片飯	24	燒汁雞扒飯	26	粟米石斑飯	28		
滾水蛋	10	13	牛肉三文治	10	生炒雞絲飯	26	粟米石斑飯	28	咖喱海鮮飯	34		
西洋菜蛋	10	13	炒麥牛肉飽	10	涼瓜牛肉飯	26	洋汁窩蛋扒飯	30	咖喱公司飯	36		
鮮奶	13	13	煎蛋多士	6	沙爹牛肉飯	26	蒜茸牛柳飯	30	咖喱什扒飯	36		
牛肉茶	13	13	鮮油多士	5	雙九河	15	吉列豬扒飯	34	星洲炒米粉	28		
切水加蛋	13	13	各式多士	5	魚餃撈麵	25	吉列石斑飯	34	馬菜炒骨刁	28		
華田加蛋	13	13	各式多士	5	三寶撈麵	26	燻牛肉飯	34	(飯隨意粉底加4元)			
檸檬菜蛋	13	15	鮮油多士	6	四寶撈麵	26	燻石斑飯	34	鐵板炒烏冬類			
檸檬可樂	13	15	各式多士	5	金線肚撈麵	25	燻豬扒飯	34	干炒叉燒烏冬	28		
檸檬咖啡	13	15	鮮油多士	6	牛腩撈麵	25	燻荷蘭雞飯	34	干炒雞絲烏冬	28		
鮮奶加蛋	15	15	各式麵飽	3	雙拼每碟	42	燻豬扒飯	34	干炒鮮魷烏冬	30		
各式汽水 (原庄)	13	13	各式麵飽	3	豆眉雞腩飯	26	黑牌公司飯	34	干炒牛柳雞烏冬	32		
冰 類		通粉/湯意粉類		(加常菜另加三元), (改伊麵另加三元), (改雙拼加三元)		干炒、焗意粉類		精美小菜		湯烏冬類		
紅豆冰	15	15	火腿通粉	15	干炒牛肉意	28	鹽焗皇炒麵	28	椒鹽肉排	33	五香肉丁湯烏冬	21
菠蘿冰	15	15	腸仔通粉	15	干炒叉燒意	28	廈門炒米粉	28	中式牛柳	33	炸雞翼湯烏冬	21
什果冰	15	15	蟹肉通粉	15	干炒雞絲意	28	魚香茄子飯	26	北菇滑雞飯	33	增雞絲湯烏冬	21
蓮子冰	15	15	牛肉通粉	15	干炒叉燒河	28	菜遠什會飯	26	豉椒鮮魷	33	什會湯烏冬	25
薑香冰	17	17	叉燒通粉	15	干炒三絲意	32	枝竹雞腩飯	28	銀芽三絲	33	煎豬扒湯烏冬	25
公司冰	19	19	五香肉丁麵	15	干炒豬扒意	32	味菜鮮魷飯	28	紅燒斑腩	33	吉列豬扒湯烏冬	29
什果宵治	19	19	雪菜肉絲湯末	15	干炒雞絲河	28	咸魚雞粒炒飯	28	生炒肉排	33	日式海鮮湯烏冬	29
菠蘿宵治	19	19	臘腸湯末	15	干炒牛柳意	32	菜遠雞球河	30	滑蛋蝦仁	33		
麥皮/甜品類		煎蛋/奄列類		白汁火腿雞絲意粉		菜遠雞球河		西式牛柳飯				
牛奶麥皮	18	18	火腿奄列	20	干炒牛柳意	32	菜遠雞球河	30	北菇滑雞飯	30	黑椒牛仔骨	30
鮮奶麥皮	20	20	火腿奄列	20	干炒豬扒意	32	什會炒河	30	豉椒排骨河	30	京都肉排飯	30
窩蛋麥皮	20	20	香腸奄列	20	干炒雞絲意	32	豉椒排骨河	30	菜遠排骨河	30	黑椒牛仔骨飯	30
牛肉麥片	20	20	雞肉奄列	20	干炒牛柳意	32	菜遠排骨河	30	菜遠排骨河	30		
			炸雞翼每隻	8	干炒叉燒河	28	菜遠排骨河	30	菜遠排骨河	30		
			煎豬扒每件	12	干炒雞絲河	28	菜遠排骨河	30	菜遠排骨河	30		
			煎雞扒每件	12	干炒雞絲河	28	菜遠排骨河	30	菜遠排骨河	30		
			炸雞排每隻	15	干炒雞絲河	28	菜遠排骨河	30	菜遠排骨河	30		
			吉列豬扒	16	干炒雞絲河	28	菜遠排骨河	30	菜遠排骨河	30		

早餐(早上6-11時)		午餐(中午11-6時)		銀龍粉麵茶餐廳 (集團) (通宵)荃灣眾安街22號 荃灣川龍街81號 (通宵)荃灣眾安街77號 荃灣兆和街34號 (通宵)荃灣眾安街43-45號一、二樓 旺角通菜街112號 (通宵)旺角西洋菜街59-61號 歡迎外賣：2416 6990, 2498 8131 電話送到・不另收費	
A) 西煎雙蛋 餐肉通粉 咖啡或茶 \$17		A) 香炸雞翼 炸菜肉絲湯米粉或麵 咖啡或茶 \$21		歡樂時光 潮州粉麵送油菜 (下午3-8時)	特價套餐飯 (中午11時起供應)
B) 火腿煎蛋 雪菜肉絲湯米粉 咖啡或茶 \$17		B) 火腿奄列 叉燒湯意粉或 沙嗲牛肉湯麵 咖啡或茶 \$21			
C) 火腿奄列 沙嗲牛肉湯意粉 咖啡或茶 \$17		C) 五香肉丁豬扒麵 咖啡或茶 \$21		炸魚魚牛豬墨雙魚魚雲牛牛牛 魚皮扎丸肉魚丸蛋片吞肺什肚 皮餃 丸丸 粗麵，幼麵，河粉，米粉 加油菜一碟或餐茶 \$22	天天不同五款碟頭飯 附送中式例湯或餐茶 (天天供應)
D) 五香肉丁煎蛋麵 或米粉 咖啡或茶 \$17		早晨特惠粉麵套餐 (早上6-11時)		星期一至五供應 星期六、日及假期除外	中式晚餐套飯 (下午五時起供應)
特餐) 沙嗲牛肉餐肉麵 或米粉 咖啡或茶 \$17		墨豬魚牛雙雲魚 魚肉蛋丸丸吞皮 丸丸河河河河河 河河	牛南南金魚魚 打水水錢扎餃 筋牛牛牛河河 河什腸肚 河河河	三四 寶寶 河河	
(凍飲加二元，凍熱鮮奶，檸樂，檸蜜，檸啡加五元)		\$19- 奉送咖啡或茶 粉、麵、米同價，改伊麵、改雙餅另加三元		快餐 (天天新款) (中午11時起)	天天推出五款不同 中式小菜 (任擇一款) 附送：中式例湯，白飯 及清炒時菜一碟 (天天供應)
天天供應				星期除日外	\$35

ngan lung restaurant